

TESTATA: Gambero Rosso

DATA: Novembre 2016

PAGINA: 128-130; 133-134; 136

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

TRAVEL

testi Dario Bragaglia
e Rosalba Graglia
foto Dario Bragaglia

Canelli

Le dolci colline del Moscato

*Per capire davvero il mondo del Moscato e dell'Asti
bisogna immergersi nel suo territorio, dove si produce.
Sono sufficienti pochi minuti dall'autostrada fra Asti e Alba
per ritrovare un paesaggio ordinato di filari, cascinali isolati
e colline arrotondate che l'Unesco ha iscritto nel suo patrimonio*

TESTATA: Gambero Rosso

DATA: Novembre 2016

PAGINA: 128-130; 133-134; 136

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

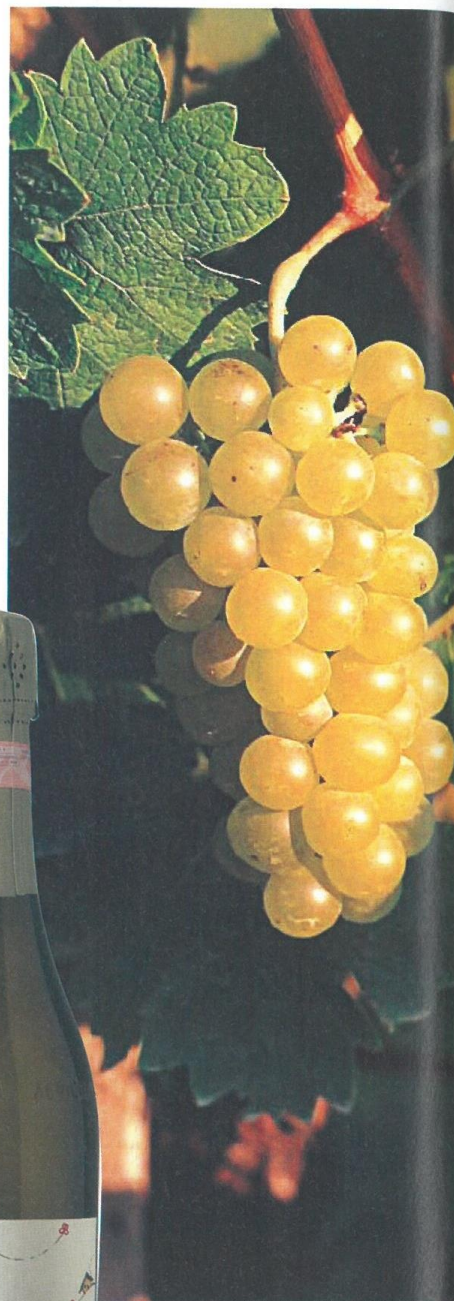


TRAVEL

Risaliamo la Val Bera e ci dirigiamo verso l'azienda Caudrina nel territorio di Castiglione Tinella, dove ad attenderci a bordo di un quad in grado di superare le ripide pendenze dei vigneti c'è Romano Dogliotti, uno dei padri nobili del Moscato d'Asti. Nel periodo della vendemmia, ci sono squadre da coordinare, mentre i mezzi pieni di grappoli dorati vanno e vengono dalle vigne alla cantina dove c'è la pressa. L'attività è intensa, ma c'è il tempo per fermarsi a parlare davanti a uno scenario di colline che si susseguono a perdita d'occhio e di montagne sullo sfondo. Neive è di fronte, qualche collina più in là, e

Dogliotti ci mostra l'etichetta del suo moscato La Selvatica disegnata da Romano Levi, il "grappaio angelico" (definizione di Veronelli) di Neive, che era famoso per le sue etichette disegnate a mano e per la sua grappa distillata in modo artigianale. «Ci mise un mese a fare questa etichetta del mio Moscato, ma è il ricordo di un grande amico».

Sono uomini come Dogliotti che hanno fatto la storia recente dell'Asti che è un mondo del tutto particolare nell'ambito dell'enologia italiana. Da una parte un pugno di grandi nomi "industriali" che hanno in mano gran parte del mercato, dall'altra circa 4 mila famiglie di produttori, piccoli con-



ROMANO DOGLIOTTI E A DESTRA LA SUA BOTTIGLIA CON L'ETICHETTA DISEGNATA DA ROMANO LEVI



UNESCO.

LE CATTEDRALI DEL VINO

C'è una Canelli underground, quella delle "cattedrali" sotterranee, le antiche cantine scavate nel tufo, temperatura costante 12°-14°, perfetta per far riposare il Moscato e l'Asti Spumante. E così spettacolari da aver ottenuto dall'Unesco il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità. Hanno l'atmosfera di vere cattedrali, mattoni a vista, volte a botte, colonne. Oggi sono 4 le grandi case aperte alle visite.

Coppo. È un'azienda familiare fondata nel 1892 e arrivata alla quarta generazione, votata alla produzione di spumanti metodo classico, ma anche del classico Barbera, Chardonnay e Gavi.

Contratto. Nel palazzo liberty nel centro di Canelli, la storica etichetta è passata dalla famiglia che la aprì nel 1867 a un grande produttore langarolo: Giorgio Rivetti. Le grandiose cattedrali sotterranee, 40 metri di profondità, sono le più estese (circa 5000 metri quadrati).

Bosca. Ha lanciato nel mondo i propri vini pensando agli emigranti partiti verso l'America, e ha aperto sedi a Buenos Aires e New York: nelle sue cantine esprime un'attenzione speciale per l'arte. Un'emozione è la "Sala della Piramide": opera di Eugenio Guglielminetti, grande scenografo. Novità, sempre in cantina, la splendida collezione di calici da spumante: il più antico è del '700.

Gancia. È uno dei nomi più famosi, ma non appartiene più alla famiglia di Carlo Gancia, l'inventore del primo spumante italiano che la fondò nel 1850: è stata acquisita dal magnate russo Roustam Tariko. La produzione ovviamente rimane qui. Il labirinto segreto di cantine si snoda per circa un chilometro, e il percorso si conclude in uno spazio espositivo di 500 metri quadrati che rievoca la storia della casa.

CANTINE CONTRATTO | CANELLI (AT) |

VIA G.B. GIULIANI, 56 |

TEL. 0141 82 33 49 | WWW.CONTRATTO.IT

CANTINE COPPO | CANELLI (AT) |

VIA ALBA, 68 | TEL. 0141 82 31 46 |

WWW.COPPO.IT

CANTINE BOSCA | CANELLI (AT) |

VIA G.B. GIULIANI 23 |

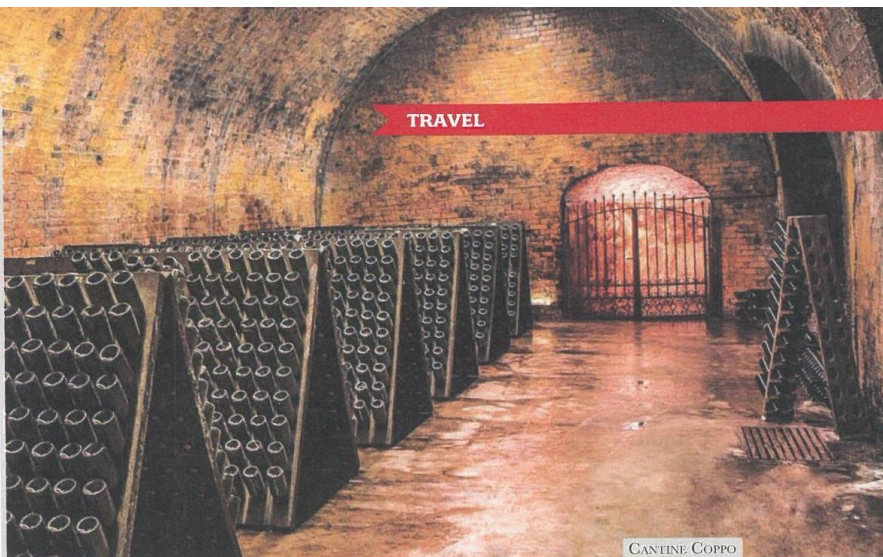
TEL. 335 79 96 811 | WWW.BOSCA.IT

CANTINE GANCIA | CANELLI (AT) |

C.SO LIBERTÀ, 66 | TEL. 0141 83 01 -

0141 83 02 62 | WWW.GANCIA.IT

TRAVEL



CANTINE COPPO

tadini conferitori o vignaioli come Dogliotti che hanno deciso di creare le proprie etichette. Oggi l'immagine dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti è quella dei milioni di bottiglie prodotti e venduti in tutto il mondo: Russia, Stati Uniti, Germania, Gran Bretagna, ora anche Cina. «Nel 2012, quando sono diventato presidente del Consorzio, ho trovato un prodotto con un'immagine un po' vetusta, impolverata – dice Gianni Marzagalli presidente del Consorzio per la tutela dell'Asti Docg – Stiamo cercando di svecchiare e migliorare quest'immagine, perché c'è un territorio e un vitigno che sono unici e irripetibili». Allora, non più solo il prodotto da supermer-

cato che si stappa sotto le feste: si punta a un consumo più allargato che, vista la bassa gradazione alcolica, possa competere con la fetta di mercato degli anacolici. «È un vino che piace al pubblico femminile, il 60% dei consumatori di Asti negli Stati Uniti sono donne, percentuale che si alza al 70% in Russia» sottolinea Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio. A Canelli, la città dove nel 1865 è nato lo spumante italiano (il "Moscato Champagne" lo chiamarono allora, quando i cugini francesi erano meno attenti alla protezione del loro marchio) ci sono le cattedrali sotterranee: le grandi cantine delle case storiche scavate a ridosso della collina che domina



GIANNI MARZAGALLI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI TUTELA DELL'ASTI DOCG

TRAVEL



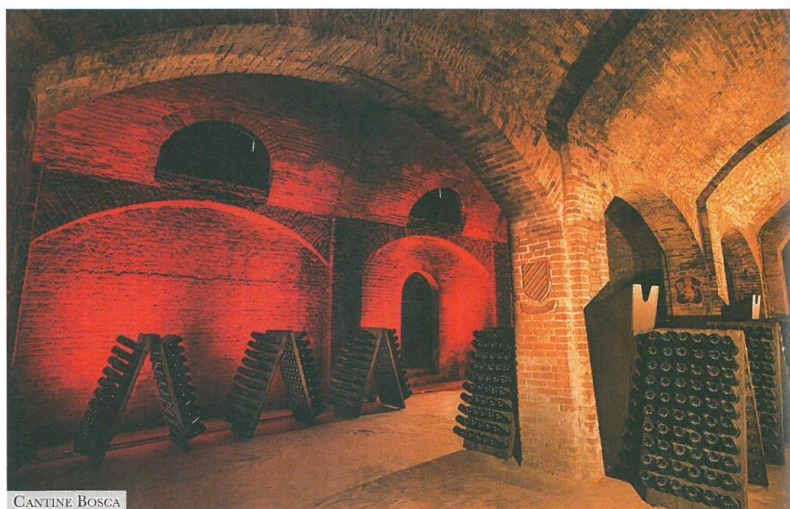
COSTIGLIOLE D'ASTI SITUATA IN UNA DELLE ZONE TIPICHE DI PRODUZIONE DEL MOSCATO

**UNA (GRAN) DONNA
DEL VINO**

Fra le 55 produttrici che fanno parte delle Donne del Vino piemontesi, c'è pure un manipolo di indomite produttrici di Moscato. Come Mariuccia Borio che negli anni '70 ha ereditato dal padre – lei unica figlia – la Cascina Castlet a Costigliole d'Asti e ha deciso di mettersi a produrre vino, con passione e grande rispetto del territorio e delle sue tradizioni. Ha recuperato un vitigno autoctono come l'uvalino, ha puntato alla ricerca e alla modernità (le bottiglie-design lo confermano) ma si emoziona soprattutto quando parla del suo Moscato d'Asti Docg, così allegro, fresco, profumato: unico al mondo. Vino da dessert per eccellenza, ma che lei fa assaggiare volentieri con la soma d'aj, ovvero pane, olio e aglio, come fanno da sempre i vignaioli di qui. Lo produce anche passito, l'Aviè, perfetto sia con i pasticcini piemontesi che con i formaggi erborinati. E mette un tocco femminile in tutto: così tra i suoi vigneti, ha ospitato una delle panchine giganti del progetto Big Bench all'artista americano Chris Bange. Un gesto di accoglienza al femminile, e un posto perfetto per godersi il paesaggio.

WWW.CASCINACASTLET.COM |
WWW.DONNEDELVINO.IT

la città. È in queste cantine che riposano il Moscato e l'Asti: innovazione e tradizione si incrociano a seconda delle politiche aziendali, ma Luigi Coppo, rappresentante dell'ultima generazione di un'azienda fondata nel 1892, ci tiene a sottolineare che il moscato prodotto qui può avvalersi della nuova menzione "Canelli", zona storicamente vocata per questo vino. E ci spiega che, contrariamente a quanto comunemente si pensa, «è un vino che può invecchiare anche 2-3 anni e l'abbinamento può essere anche con qualcosa di salato, come un formaggio erborinato o il prosciutto crudo, come ormai avviene in tanti locali di New York».



CANTINE BOSCA

TRAVEL

GLI INDIRIZZI
MANGIARE

RISTORANTE S. MARCO | CANELLI (AT) |
VIA ALBA, 136 | TEL. 0141 82 35 44 |
WWW.SANMARCORISTORANTE.NET |
PREZZO MEDIO 40 EURO VINI ESCL.

Un'antica osteria con stallaggio diventata raffinato ristorante stellato: è il regno di Mariuccia Ferrero, innamorata del territorio, dei tartufi e del Moscato. È stata lei a preparare a Doha, in Qatar, la cena per l'ingresso nel Patrimonio Unesco dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato.

RISTORANTE DELL'ENOTECA | CANELLI (AT) |
C.SO LIBERTÀ, 65/A | TEL. 0141 83 21 82 |
RISTORANTEENOTECACANELLI.COM |
PREZZO MEDIO 35 EURO VINI ESCL.

Nella storica sede dell'enoteca, tra le mura ottocentesche della vecchia cantina, un celebrato ristorante di tradizione con bella scelta di vini.

RISTORANTE BELBO DA BARDON |
SAN MARZANO ULIVETO (AT) | V.LE ASINARI, 25 |
TEL. 0141 83 13 40 |
PREZZO MEDIO 40 EURO VINI ESCL.

Una cascina nel verde, ristorante da fine '800; gestione familiare, atmosfera tipica, ricette di tradizione e buona carta dei vini.

IL CASCINALE NUOVO | ISOLA D'ASTI (AT) |
S.S. 231 ASTI-ALBA, 15 | TEL. 0141 95 81 66 |
WWW.WALTERFERRETTO.COM |
PREZZO MEDIO 50 EURO VINI ESCL.

Il ristorante "con camere" dello chef Walter Ferretto, 1 stella Michelin, atmosfera raffinata-minimal, cucina di osservanza piemontese (ma anche piatti di pesce).

DORMIRE

CENTRO STORICO | CANELLI (AT) |
VIA XX SETTEMBRE (ANG. P.ZZA AMEDEO D'AOSTA) |
TEL. 331 96 74 991 |

WWW.CAMERECENTROSTORICO.IT |
DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 68 EURO
Cinque camere di design in pieno centro nella tranquillità di un cortile interno. la colazione si fa presso la pasticceria Bosca.

LA CASA IN COLLINA | CANELLI (AT) |
REG. S. ANTONIO, 54 | TEL. 0141 82 28 27 |
WWW.LACASAINCOLLINA.COM |
DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 110 EURO
Agriturismo di charme in una cascina piemontese d'antan fra i vigneti, come in un romanzo di Pavese: sei camere giocate su colori diversi, ricca colazione a buffet con specialità del territorio.

I TRE POGGI | CANELLI (AT) | REG. MERLINI, 22 |
TEL. 0141 82 25 48 | WWW.ITREPOGGI.IT |
DOPPIA PRIMA COLAZ. INCL. DA 120 EURO
Più che un albergo o un agriturismo, è una dimora di charme in una cascina del '700 immersa fra vigne, ecosostenibile, 9 camere, un miniappartamento, piccolo centro benessere, ristorante di cucina del territorio e vini biodinamici.

FOODSHOP

PASTICCERIA BOSCA | CANELLI (AT) |
P.ZZA AMEDEO D'AOSTA, 3 | TEL. 0141 82 33 29 |
WWW.PASTICCERIABOSCA.IT

Da quasi 40 anni Sergio Bosca è il patron della pasticceria nel centro di Canelli, votata al territorio. Specialità a km0, in cui trionfa la piccola pasticceria piemontese, e infinite specialità alla nocciola e al cioccolato. Speciali i dolci delle feste, a cominciare dal classico panettone piemontese basso (ovviamente anche al Moscato).