

Strevi • Importante convegno nel salone Pro Loco del Borgo Inferiore

“Come migliorare l'aroma del Moscato?”

Strevi. “Come migliorare l'aroma del Moscato mitigando l'impatto dei cambiamenti climatici”. Questo l'interessante tema affrontato in un convegno di alto livello che si è svolto a Strevi lo scorso 4 aprile, nel salone Pro Loco del Borgo Inferiore, alla presenza di tanti nomi di grande rilievo del mondo dell'enologia. Un'occasione per produttori e ricercatori di confrontarsi, su un tema quanto mai attuale, che metteva in relazione una delle ricchezze del territorio, il Moscato, con le problematiche legate ai mutamenti climatici e le ultime pubblicazioni in materia di tecnica delle coltivazioni.

Si tratta del secondo importante convegno organizzato a Strevi sull'enologia, un evento che dà seguito a quello dell'aprile 2016 in cui si era discusso delle nuove qualità di viti resistenti alle malattie, a riprova di come l'argomento della viticoltura stia particolarmente a cuore all'amministrazione comunale guidata dal sindaco Alessio Monti. E proprio il sindaco, portando i suoi saluti alla platea, numerosa e costituita soprattutto da addetti ai lavori, ma non solo, a testimonianza di quanto l'evento fosse sentito, ha annunciato l'intenzione di poter dare il via, prima della fine del proprio

mandato, ad un Biodistretto del Moscato.

Ad aprire il convegno, moderato dal direttore di “Millevine”, Maurizio Gily, l'intervento di Andrea Costa, della Cantina Marengo, che è capofila fra i partner di un progetto di filiera, condotto da UniTo e Comune, che si propone di valorizzare il Moscato.

«Per me è bello - ha esordito - parlare di Moscato di Stre-

vi a Strevi; è la prima volta che questo mi capita nel mio paese”. Nel suo intervento Costa ha spiegato come già nel 1911 le aree di Canelli e Strevi fossero state individuate come quelle maggiormente vocate alla coltivazione del Moscato. Oggi, quello stesso territorio è la sottozona di Strevi del Moscato: comprende un territorio che abbraccia 9 Comuni e 1580 ettari vitati, e ha il suo cuore nella Valle Bagnario, a Strevi. Il Moscato di Strevi è conosciuto in tutto il mondo (e a riprova sono state riportate testimonianze raccolte in Russia e in Cina) e sarebbe bello, con la nascita di questo Distretto, mettere nero su bianco tutto quanto è stato scritto negli anni sul Moscato di Strevi. Qui il percorso per una viticoltura sostenibile è iniziato da un po', e sarebbe bello valorizzare la nostra Valle».

Anche da qui nasce il progetto “Scrapona” per la conservazione dell'aroma, un progetto di ricerca i cui dati sono a disposizione di tutti. Da questi dati fra l'altro è già stata ricavata una tesi di laurea, e un'altra è in attesa di pubblicazione.

Dopo il contributo di Costa, gli interventi si sono fatti più tecnici. Vincenzo Gerbi, dell'Università di Torino, ha trattato de “La sostenibilità e l'innovazione nelle cantine come strumenti di valorizzazione del territorio”. Tra gli spunti più interessanti nel suo discorso, che è partito da un assunto quale la sempre maggiore crescita di impianti di viti biologiche (in Piemonte +42%), a riprova di come la sostenibilità, rispetto a qualità e sicurezza sia diventata la principale priorità nella viticoltura, c'è sicuramente il distinguo fatto sul concetto stesso di sostenibilità.

«Bisogna capire quale sia la sostenibilità che si vuole ottenere, quale protocollo abbracciare, anche e soprattutto nell'ottica della nascita di un Biodistretto. Certificare un processo è importante e non si può essere autoreferenziali: occorre rifarsi a elementi scientifici e certificabili, avendo chiaro in testa ciò che si vuole ottenere». A questo quadro generale è poi seguita una dissertazione piuttosto tecnica legata all'annoso argomento dei solfiti.

Quindi, il microfono è passato nelle mani di Guido Bezzi, del Laboratorio del Consorzio dell'Asti. Il suo intervento, intitolato “Il laboratorio degli aromi: Le attività di routine e di ricerca sviluppate dal laboratorio” ha illustrato l'attività del Consorzio del Moscato nell'ambito della ricerca. Il Consorzio ha a disposizione un laboratorio attrezzato che viene studiato per monitorare, fra l'altro, gli aromi, grazie ai dati raccolti in 45 vigneti campione. Detto che ogni uva ha peculiari aromi varietali, per il Moscato sono importanti anche i cosiddetti “aromi di fermentazione”.

Negli ultimi anni, gli studi hanno evidenziato una progressiva, per ora fortunatamente molto modesta, riduzione di questi aromi. Le cause non sono ancora chiare: si può pensare all'aumento delle temperature, ma nel corso degli ultimi 20 anni (tanto indietro arrivano i monitoraggi) le condizioni climatiche non sono state univoche. Un'altra ipotesi riguarda l'utilizzo dei concimi, ma non vi sono certezze. Di sicuro i rilevamenti raccolti in questi anni (che ogni anno vengono effettuati anche e soprattutto per capire quale sia il momento migliore per ven-

demmiare) rappresentano un patrimonio prezioso in termini di conoscenze e presto saranno a disposizione di tutti sul sito del Consorzio.

Gli interventi si sono poi susseguiti con due approfondimenti più tecnici con gli interventi di due prestigiosi consulenti del Consorzio dell'Asti: Rocco Di Stefano, ha parlato de “Il patrimonio aromatico del Moscato e le possibilità offerte dalle conoscenze attuali”, esplorando anche le potenzialità insite nelle diverse condizioni di fermentazione del mosto mentre Daniele Eberle, ha dato il suo contributo su “Gestione del suolo e nutrizione della pianta per enfatizzare il potenziale aromatico” in cui, partendo dalla considerazione che gli eccessi termici opposti influiscono sempre più sulla maturazione dell'uva, sul quadro aromatico del Moscato, sulla fertilità dei suoli (accelerando il consumo di sostanza organica) e sottolineando che gli eventi temporaleschi aumentano il fenomeno dell'erosione superficiale. Su queste basi è opportuno migliorare l'inerbimento semipermanente nei vigneti, proprio per aumentare la sostanza organica stabile. Attraverso l'analisi di un vigneto sperimentale (la Scrapona di Strevi) che presenta bassa sostanza organica e bassa copertura vegetale, e in cui negli anni la qualità delle uve ha messo in evidenza negli anni una diminuzione di sostanze aromatiche; possibili soluzioni, oggetto di monitoraggio, sono la concimazione mirata del terreno, una migliore gestione della vegetazione, la pacciamatura (copertura con uno strato di materiale verde al suolo, che permetta di ridurre la perdita di acqua, e la crescita di infestanti. **M.Pr**

