

Mille bolle d'oro

Ha spuma candida, colore giallo paglierino, profumi fini e bassa gradazione alcolica. È il Moscato d'Asti che, con la sua dolcezza, conquista tutti. Anche chi, amante degli azzardi, al classico abbinamento con il panettone preferisce un formaggio fresco

DI MARCO GATTI - STILL LIFE DI ROBERTO SORRENTINO

Fra i vini protagonisti dei giorni di festa c'è sicuramente il Moscato d'Asti. Affascinante perla enoica dolce, con il suo colore dorato, la sua spuma gioiosa e la bassa gradazione alcolica, è il vino che conquista tutti. Intanto è bene ricordare la prima regola: il dolce chiama il dolce. E allora, anche chi pasteggia a bollicine, dopo essersi goduto Franciacorta, spumanti e Champagne dall'aperitivo ai secondi piatti, farà bene a chiudere il pranzo abbinando a pasticceria e dessert un buon Moscato d'Asti. Tra le cantine interessanti si trova l'azienda **Piero Gatti** di Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo, il cui Piemonte Doc Moscato Vigneto Moncucco ha colore giallo paglierino, profumi persistenti di pesca bianca e mela golden, sorso dolce e fresco. Caratteristiche che rendono speciali anche il delicato pandoro e la pasticceria secca. Se si ricerca, invece, un Moscato dall'insolita complessità, rimanendo a Santo Stefano Belbo, si incontra l'azienda **Marco Bianco** con il suo Moscato d'Asti Docg Crivella. Dorato, ha naso ampio con note di arancia e bergamotto, sentori di muschio e mele cotogne; al palato è fresco, grasso, ricco. Un vino particolare nel suo genere che, per chi ama gli azzardi, si abbina, oltre alla classica pasticceria secca, anche alla francesissima tarte tatin e, udite udite, a un formaggio fresco, come la Robiola di Roccaverano. Rimanendo in provincia di Cuneo, ma spostandosi nella zona del Barbaresco, si trova un'altra etichetta di notevole eleganza: il Moscato d'Asti Docg 2007 della cantina **Rocca Albino** di Barbaresco. Ha naso ricco con profumi di glicine e frutta bianca e gialla, note agrumate e di salvia, per sensazioni mentolate e balsamiche. Di buona struttura, ha sorso rotondo, elegante ma persistente. Si abbina a un panettone ricco di canditi, ma anche a una crostata di frutta e persino alle



1 [Moscato d'Asti Docg (9 euro)] Rocca Albino, strada Ronchi 18, Barbaresco (Cn), tel. 0173.635145. **2** [Piemonte Doc Moscato Vigneto Moncucco (11 euro)] Piero Gatti, loc. Moncucco 28, Santo Stefano Belbo (Cn), tel. 0141.840918. **3** [Moscato d'Asti Vigna Vecchia (16 euro)] Ca' d'Gal, fraz. Valdivilla, Santo Stefano Belbo, tel. 0141847103. **4** [Moscato d'Asti Docg Crivella (22 euro)] Marco Bianco, fraz. Valdivilla 40, Santo Stefano Belbo, tel. 0141.855021.

fragole. Per finire la carrellata tra le dolci bollicine, si ritorna a Santo Stefano Belbo dove un bicchiere che regala emozioni è quello di **Alessandro Boido** di Ca' d'Gal. Il suo Moscato d'Asti Vigna Vecchia ha colore paglierino, naso di notevole ampiezza, con note di glicine e

agrumi, sapore pieno, dolce, mai stucchevole ma di lunga persistenza. Un vino particolare che si abbina alle crostate di frutta, oltre che ai tradizionali dolci a lievitazione lenta. Perché, si sa, ogni giorno non è Natale, ma ogni fine pranzo merita comunque un brindisi.

G

DEGUSTARE

DA PRENDERE AL VOLO

Pronti si parte. Arriva il momento del check-in e quella preziosa bottiglia comprata nell'ultimo safari in Sudafrica, una verra chicca per gli intenditori, introvabile qui da noi, non trova un posto sicuro. Impossibile portarla con noi in cabina, le misure di sicurezza lo vietano, e il rischio di veder rovinato l'intero guardaroba è davvero alto. Da oggi, la soluzione arriva dalla rete, dove on-line, visitando il blog www.grandepassione.com, si può acquistare l'originale Travel Bag per imbarcare senza più rischi le classiche bottiglie da 0,75 l ma anche quelle, più panciute, dello Champagne. Costa circa 8 euro e, ordinata on-line, viene spedita a domicilio. La Travel Bag non è altro che una busta in plastica robusta da infilare a sua volta in un altro involucro gonfiabile. Un'invenzione semplice ma indispensabile per il viaggiatore appassionato.

