

CASCINA PIAN D'OR: LA QUALITÀ DEL MOSCATO D'ASTI ED IL CLIMA Ma perché si dice che il clima non cambia? Non è vero, ecco il perché...

Perché la vendemmia è stata anticipata? Perché negli ultimi anni si raccoglie il Moscato d'Asti a fine agosto? Valter Barbero, titolare della cantina Cascina Pian d'Or di Mango, a fronte dei molti anni di esperienza in questa terra di Langa che regala i dolci e freschi grappoli di Moscato, lancia questa riflessione che, se a prima vista non sembra trovare risposta, nasconde una grande verità che condiziona tutto l'aspetto lavorativo in vigna durante l'anno. Andiamo con ordine.

MOSCATO D'ASTI: UN 2012 MOLTO INTERESSANTE. Qualità. Questa è la parola giusta per riassumere tutta la filosofia lavorativa di Valter Barbero, titolare della Cascina Pian d'Or di Mango. Una qualità che anche quest'anno caratterizza il suo Moscato d'Asti. La pigiatura di uve sane, equilibrate negli elementi organolettici, belle visivamente, ha permesso di ottenere finora (il mosto sta riposando nelle celle frigo) un'ottima base per quello che sarà poi il vino finale. Ad una prima lettura sembra che questi passaggi siano la normalità. Ma è proprio per renderli "normali" che bisogna fare attenzione ai cambiamenti del clima, adottando accorgimenti fondamentali durante la lavorazione nei vigneti. «E il clima? - esordisce Valter Barbero - ne teniamo abbastanza conto? In base alla mia lunga esperienza posso dire che, rispetto già solo a dieci anni fa, il clima è cambiato. Raccogliamo il Moscato d'Asti costantemente in anticipo, a fine agosto. Questo cosa vuol dire? E che uva portiamo in cantina? Sono tutte domande alle quali ho cercato di dare una risposta, facendo attenzione ad alcuni passaggi del lavoro in vigna che reputo fondamentali per ottenere un'uva fresca, profumata, pronta a diventare un ottimo Moscato d'Asti». Ed ecco le soluzioni firmate Cascina Pian d'Or: «Studiando il terreno ed l'andamento climatico ho notato che il cambio di temperatura porta ad una maturazione più precoce. Per evitare eccessivo irraggiamento solare, lascio alcune foglie in più a protezione dei grappoli, per aumentare la freschezza e la respirazione della pianta. Per me è importante evitare lo stress idrico. La soluzione sta nel mantenere il giusto inerbimento sottofila e nel filare. Nel sottofila se c'è umidità lascio più erba, se c'è maggiore siccità, la tolgo. La pianta deve nutrirsi di acqua in modo equilibrato. Lavorare il terreno tra i filari è un altro aspetto importante: ad esempio per mantenerlo morbido quando taglio l'erba la "rimpasto" nella terra così che diventi elemento nutritivo». Questi passaggi che Valter Barbero compie sono per lui basilari: il clima cambia ma la qualità dev'essere mantenuta: «Ovviamente ogni annata ha le sue caratteristiche, devo solo essere capace ad esaltarle al massimo nel lavoro in vigna. In cantina, grazie alla tecnologia, fondamentale per il Moscato d'Asti, devo esaltare gusto e profumi che fanno la differenza tra un vino standard ed un vino che rispecchia il nostro territorio». La cantina rispecchia il lavoro nella vigna, ed è proprio tra i filari che si fa il Moscato d'Asti di qualità.

Livio Oggero
Copywriter
338/1729440
www.liviooggero.it
comunicare@liviooggero.it