

È il momento di riscrivere il Moscato d'Asti senza tabù e Cadgal prende questa sfida sul serio

27 Giugno 2024

di **Serena Leo**



CALAMANDRANA – Il Moscato sta vivendo la sua nuova giovinezza. Piace secco e piace dolce, i mercati lo premiano, soprattutto nell’accezione astigiana e questa direzione viene seguita da produttori e manager aziendali che, in un modo o nell’altro, stanno puntando tutto sul nostro aromatico del cuore tutto italiano.

Cadgal è il progetto che ricalca proprio tutti questi intenti e a porli in essere è **Alessandro Varagnolo** che, assieme alla neocostituita famiglia La Cova, procede a un restyling dell’azienda “casa del gallo” come tradizione piemontese vuole. A spiegare di più a *Virtù Quotidiane* è proprio Varagnolo che, assieme all’enologo e consulente **Luca Caramellino**,

ridisegna il Moscato moderno.

Siamo a Calamandrana (Asti), a metà tra le Langhe e il Monferrato, dove le due culture si scontrano e si confondono meglio, per dare vita a un vino in grado di affascinare anche i più scettici bianchisti. Sì, perché parliamo di bianco e aromatico.

“La mia famiglia si è sempre occupata di vino, ma dal punto di vista degli eventi. La formazione da economista mi ha ricondotto al vino e, a 29 anni, ho voluto creare una sorta di casa, quindi ho investito tutto con il mio ingresso nella famiglia La Cova, più di un semplice gruppo”, dice Alessandro Varagnolo spiegando l’idea di entrare a far parte di questo progetto di rilancio, trovando una visione d’intenti pressoché in linea con la sua e che l’ha convinto a fare questo passo nel mondo dei winemakers.

Ovviamente studiando – perché il vino prima di produrlo va conosciuto –. Quindi si dedica agli studi di settore, frequenta corsi specializzati di alto profilo, compresa la Barolo & Barbaresco Academy diventando Langhe Wine Ambassador, diventando consigliere nell’Associazione Produttori Moscato di Canelli.

C’è da dire che l’azienda agricola nasce già nel 1989 con la principale mission di concentrarsi sul Moscato, ma in modo ambizioso, esaltandone la personalità, il terroir, attraverso i diversi cru che coinvolgono impianti ventennali fino a vigne quasi centenarie. L’obiettivo – portato avanti anche da Alessandro – è dimostrare la versatilità del moscato in termini di ricchezza, finezza e longevità. Questa è l’idea portata avanti con l’enologo Caramellino e l’agronoma **Maresa Novara**. Tutto si punta sulla terra e sul concetto “agricoltura di restituzione” dove si cerca di integrare la viticoltura con l’ambiente circostante come boschi e zone incolte, senza trascurare l’ormai collaudato sovescio e la riattivazione del microbioma del suolo. Sostenibilità e rispetto sono alla base del metodo di coltivazione di Cadgal e la certificazione SNQPI lo testimonia. Per il regime biologico, sebbene lo si pratici già, si combatte ancora con la solita burocrazia, faccenda ben nota.

Ma veniamo ai vini. Cosa piace ai consumatori di oggi e sicuramente è la bolla. Il Moscato d’Asti che, proprio secondo le ultime stime, conquista punti percentuali in Italia e va bene anche all’estero, segue un trend mai domo che dimostra quanto la bollicina sia sempre una buona idea, anche dolce. A piacere è anche il low alcol poiché le gradazioni alcoliche non vanno oltre il 7%, ottima notizia per i bevitori occasionali che guardano il retro dell’etichetta in maniera rivelatrice.

Di referenze ce ne sono diverse, tra cui una più giovane, prodotta solo in 7000 bottiglie e destinata al mercato estero. La formula è easy “Vigne giovani che vanno da 20 a 45 anni,

esposizione nord e 400 metri di altezza a val di villa, raccolta solo quando si raggiunge la piena maturazione dell'uva e un tradizionale lavoro in cantina con metodo charmat". Caramellino a riguardo dice che "Rallentare la fermentazione e attenzione in vigna è il focus di Cadgal su tutta la linea di moscati. Questo è il concetto che abbiamo voluto esprimere anche con l'Asti".

Il vero simbolo dell'ambizioso progetto di Cadgal è Vite Vecchia. Anche in questo caso si parla di Moscato d'Asti DOCG, riconosciuto come "l'altra faccia del Moscato" prodotto da piante di oltre 70 anni di età con una resa che non supera i 40 hl per ettaro. Il vigneto gode della perfetta esposizione a sud, raccolta a fine settembre in leggera surmaturazione, sono preservati dalla vinificazione in autoclave e dalla fermentazione innescata con lieviti selezionati rigorosamente controllata nell'arco dell'intero processo. A rendere unico Vite Vecchia, però, è il singolare metodo di affinamento: le poche bottiglie prodotte riposano per 60 mesi in casse colme di sabbia in condizione di buio, umidità, isolamento e staticità ideali. Una soluzione sui generis che conferisce risultati interessanti dal punto di vista della complessità organolettica. Si dimostra, grazie a questo metodo di affinamento insolito, quanto si fare innovazione con un prodotto definito stabile e tradizionale come il Moscato sia, al giorno d'oggi, più che necessario per differenziarsi.

100.000 bottiglie annue prodotte in totale per Cadgal, di cui l'80% è dedicato solo ai moscati che viaggiano per il mondo riscuotendo successo in Francia, Germania e Belgio, ma anche in America e in Asia. "La nostra idea è cercare di essere presenti ovunque e far conoscere le diverse sfumature del moscato, evoluzione compresa". Afferma Alessandro. In America il prodotto incuriosisce ancora di più, tant'è che Cadgal ha realizzato una versione di Moscato d'Asti beverino e fresco da lanciare in America. "L'idea è nata perché un nostro importatore ce l'ha chiesto, ora il prodotto piace e non solo negli States. Per il momento però, da vigne di 20 anni circa, ne produciamo solo 7000 bottiglie".

In un momento così positivo per le bolle, parlare di Moscato non è più un tabù e rompere con la tradizione, con i pairing dolci imposti e con una limitazione della portata gastronomica di questo vino. Alessandro Varagnolo a riguardo afferma la già contemporaneità del Moscato d'Asti "Penso sia in linea con il trend low alcol caro ai Millennial e Gen Z, che ricercano vini gastronomici e adatti a momenti di condivisione lontani dai pasti principali. Inoltre - continua Varagnolo - il bilanciamento tra acidità e concentrazione zuccherina che si ricerca fin dalla vigna è il punto nodale per sdoganare l'immagine del Moscato d'Asti come solo vino da dessert. Complice di tutto questo è l'aromaticità intrinseca che lo rende versatile negli abbinamenti, dagli aperitivi fino ai secondi piatti".

Parlare di Moscato a 360 gradi senza più dover abbassare la voce sembra, quindi, essere

doveroso.



Alessandro Varagnolo e La Cova