Moscato Canelli, +80% in un anno: "Potenziale di 1 mln di bottiglie"

foto-produttori-moscato-canelli-57100524

Si è passati **da 95mila bottiglie del 2014 alle attuali 220 mila**, solo nell'ultimo anno **la crescita sfiora l'80%**. Un segnale importante per il **Canelli**, la giovane sottozona del **Moscato d'Asti docg** che può essere prodotta nelle vigne più vocate di 23 comuni tra il Sud Astigiano e la Langa, in Piemonte. Una "nicchia" che continua ad avere appeal su produttori e consumatori. Parlano i numeri: **erano appena 19 gli ettari del 2015, oggi si toccano i 100**. L'imbottigliato del periodo gennaio-giugno 2016 era di 49.616 bottiglie: quest'anno, nello stesso semestre, si contano 183.130 bottiglie. Così le aziende vitivinicole che producono uva e rivendicano la sottozona: 17 nella vendemmia 2015 diventate 30 l'anno successivo.

"In un anno l'incremento di produzione è stato dell'80%: da 124 mila a 220 mila bottiglie - dice **Gianmario Cerutti**, neo eletto presidente **dell'Associazione Produttori Moscato Canelli**, subentrato al canellese Giuseppe Bocchino -. Abbiamo un potenziale di oltre un milione di bottiglie solo con la produzione delle aziende dell'Associazione. Da una quindicina di ettari siamo a quasi a 100 ed è ormai consolidata la posizione che non scende sotto le 200mila bottiglie quasi raggiunta nei primi 6 mesi dell'anno". Sempre più produttori credono in questa piccola, tenace sfida. "La crescita degli ultimi anni è dovuta alla rivendicazione del Canelli di nuove e importanti aziende e molte non canellesi – spiega Cerutti - nel 2016, sono entrate alcune aziende di Castiglione Tinella, Cà d Gal di Santo Stefano Belbo e Mario Torelli di Bubbio; quest'anno, Scagliola Giacomo di Canelli e Il Falchetto di Santo Stefano Belbo".

Sale così il numero di aziende che producono il Moscato Canelli nella zona ad alta vocazione per la coltivazione dell'uva moscato bianco e "core zone" **Unesco** tutelata come Patrimonio dell'Umanità. Dalle colline del Moscato e dalle "cattedrali sotterranee" di Canelli, le maestose cantine storiche che corrono per chilometri sotto Canelli, dove da secoli si affina lo **spumante**, è partita la candidatura del patrimonio vitivinicolo all'Unesco dei paesaggi vitivinicoli di Monferrato e Langhe. Il riconoscimento è

arrivato a giugno 2014.

Il Moscato d'Asti Canelli è una denominazione giovane, il primo anno di produzione è la vendemmia 2011, ma i dati dell'export dicono che **il 50% viene già consumato sui mercati esteri**. Le uve vengono spesso coltivate in vigneti "surì", quell'eccellenza piemontese di filari eroici di alta collina ben esposti al sole ma con pendenze tali che richiedono **lavorazioni quasi esclusivamente manuali**. Insieme al presidente Cerutti, sono stati eletti nel nuovo Consiglio dell'Associazione il vice **Beppe Bocchino** e i consiglieri **Luigi Coppo, Roberta Avezza, Piercarlo Merlino, Franco Penna e Gianfranco Torelli**. Resteranno in carica tre anni.

LA NOTTE "DOLCE": IL CANELLI E I COLORI DEL VINO - A Canelli, torna sabato 8 luglio la lunga notte "dolce": è la quarta edizione de **Il Canelli e i colori del vino**, la manifestazione ideata e organizzata dall'Associazione Produttori Moscato Canelli in collaborazione con **l'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana**, il Comune e la Pro loco Antico Borgo Villanuova. Ristorante ospite del 2017: **La Ciau del Tornavento di Treiso**, con lo chef stellato **Maurilio Garola**.

La serata prevede un **percorso enogastronomico a "stazioni" lungo la Sternia**, il cuore antico della città. È uno straordinario belvedere panoramico. Si consigliano scarpe comode. Si comincia alle 19. Undici le tappe: in ciascuna si degusta un vino abbinato a un piatto tipico, sempre consigliato e proposto il Canelli. Novità dell'edizione 2017: a chi prenota sul sito www.moscatocanelli.it entro il 5 luglio in regalo una degustazione e il braccialetto personalizzato dell'evento.

PRIMA TAPPA. Cortile dell'Enoteca Regionale, via G.B. Giuliani: si acquista il bicchiere con tasca e si cambiano le "sternie" ovvero le uniche monete valide per poter fare acquisti durante la serata. Ogni sternia vale un euro. Aperitivo con bollicine Metodo classico.
SECONDA TAPPA. Osteria della Sternia: azienda Scagliola Giacomo. Terrina di faraona con spuma al Moscato Canelli.
TERZA TAPPA. Civico 15: azienda Tenuta Il Falchetto. Crostino di polenta con salsiccia al Moscato Canelli.
QUARTA TAPPA. Giardino panoramico: aziende Beppe Bocchino e Anna Ghione. Sushi.
QUINTA TAPPA. Cortile "del fort": aziende Merlino e Villa Giada. Prosciutto crudo di Cuneo dop e salumi del territorio
SESTA TAPPA. Chiesetta San Giuseppe: aziende Paolo Avezza e L'Armangia. Robiole e formaggi del territorio con mostarda di cipolle.
SETTIMA TAPPA. Balcone panoramico: aziende Enrico Cerutti e Coppo. La farinata.
OTTAVA TAPPA. Cortile Villa del Borgo: aziende Ca' de Lion Ghione dal 1871 e Cascina Barisel.

Battuta di Fassona con granella di nocciole Dop Piemonte.
NONA TAPPA. Chiesetta San Rocco: plin di carne ai tre arrosti al burro di montagna e salvia del ristorante La Ciau del Tornavento di Treiso.
DECIMA TAPPA. Cortile della Canonica: risotto al gorgonzola mantecato al Canelli a cura della Pro loco Antico Borgo Villanuova. Vini dei Produttori del Canelli.
UNDICESIMA TAPPA. Piazza San Leonardo: banco di degustazione di Moscato Canelli, passiti, grappe di Moscato e Moscato liquoroso La Canellese. “Tutto Dolce” con i maestri pasticcieri.

Musica live Piazza San Leonardo:
DuoJazz MartinaAimo Piercarlo Favro
Fol And Drunk Acoustic Xplosion

Musica itinerante lungo il percorso con:
Simona Scarrone flauto e Francesco Colla chitarra
IPijtevarda Folklore e Musica