Moscato Canelli verso la Docg: 100 ettari e oltre 500mila bottiglie

produttori-moscato-canelli-ph-at-andreapesce-072dbab6

Il **Moscato Canelli** si prepara a diventare una **Docg**. Un sogno che si realizza per l'**Associazione Produttori Moscato Canelli** impegnata da anni a promuovere questa giovane, ma vivace denominazione. L'iter è stato avviato in primavera con un provvedimento del **Consorzio dell'Asti**, approvato all'unanimità, che apre la strada della Denominazione di origine controllata e garantita all'attuale sottozona del Moscato d'Asti. Grande soddisfazione: «Fatto il primo e fondamentale passo – dice **Gianmario Cerutti**, presidente dell'Associazione Produttori Moscato Canelli – nei prossimi mesi la pratica dovrà passare in Regione, a Roma e poi a Bruxelles».

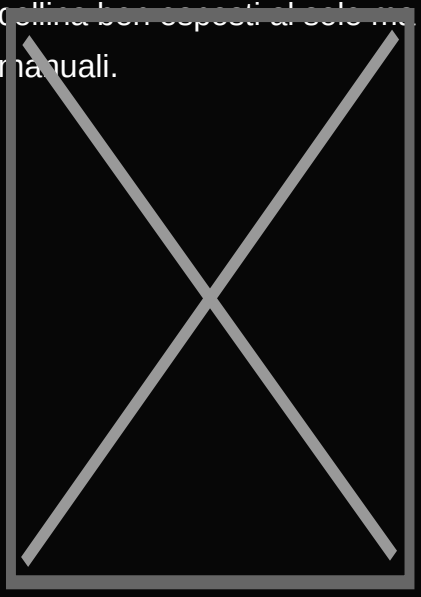
Per avere la prima bottiglia di Canelli docg, bisognerà aspettare la **vendemmia 2020**. Intanto, i numeri parlano di una crescita: l'imbottigliato del primo semestre del 2019 sfiora le **200mila bottiglie**, un più 30% rispetto ai primi 6 mesi del 2018. «L'obiettivo delle 500mila bottiglie nel 2019 è ormai un dato quasi certo – annuncia Cerutti – anzi ci sentiamo di dire che puntiamo al milione di bottiglie in pochi anni, contando le sole aziende dell'associazione».

La **lieve flessione di bottiglie tra il 2017 e il 2018**, scese da 410mila a 390mila, non deve ingannare: «È un dato che risente della scarsità della vendemmia 2017 – spiega Cerutti - Con la vendemmia 2018 sono aumentati del 20% gli ettari di superficie vitata destinata al Canelli: ormai siamo vicini ai 100 ettari e il potenziale di vino prodotto è di 850 mila bottiglie». I dati storici raccontano che nel 2014, si producevano 95mila bottiglie, diventate 123mila nel 2015, 220mila nel 2016, 410mila del 2017, 390mila dell'anno scorso.

Una crescita costante, fermata solo in parte da una vendemmia scarsa, che in pochi anni segna un **incremento del 90%**. Piccoli numeri ma un segno di grande appeal per il Canelli, confermato dall' **export**: il 50% delle bottiglie vengono consumate sui mercati esteri. «Il numero di aziende che credono e scommettono sul Canelli cresce costantemente – dice il presidente - e insieme cresce sempre più la convinzione di essere sulla giusta strada. Fare Canelli non è una scelta semplice per le

regole che ci siamo dati: si sceglie di produrre Canelli perché è un progetto concreto per il futuro. Oggi siamo **19 aziende** nell'Associazione, ovvero l'80% degli attuali produttori di Moscato Canelli».

Il primo anno di produzione del Moscato Canelli fu la vendemmia 2011. La zona di produzione comprende 23 comuni tra il Sud Astigiano e la Langa, in Piemonte, in un'area ad alta vocazione per la coltivazione dell'uva moscato bianco e **"core zone" Unesco tutelata come Patrimonio dell'Umanità** . Le uve spesso sono coltivate nei "surì", ovvero quell'eccellenza piemontese di filari eroici di alta collina ben esposti al sole ma con pendenze tali che richiedono lavorazioni quasi esclusivamente manuali.



LA NOTTE "DOLCE": IL CANELLI E I COLORI DEL VINO - A Canelli, torna sabato 6 luglio la lunga notte "dolce": è la sesta 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. Chef ospiti del 2019: **Walter Ferretto, Diego Pattarino e Fulvio Siccardi**.

Ristoranti di Canelli*: San Marco (stellato), Enoteca di Canelli Casa Crippa, Civico 15, Osteria della Sternia e Osteria dei Meravigliati – Enoteca regionale di Canelli.*
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. Dodici le tappe: in ciascuna si degusta un vino abbinato a un piatto tipico, sempre consigliato e proposto il Canelli. ***Prenotazioni sul sito*** *www.moscatocanelli.it.*

PRIMA TAPPA. *Cortile dell'Enoteca Regionale di Canelli, 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 le classiche bollicine canellesi a cura dei Produttori del*

Canelli e del Consorzio dell'Asti docg. Stuzzichino a cura dell'Osteria dei Meravigliati. Jazz con il due Martina Aimo e Piercarlo Favro.

SECONDA TAPPA. *Osteria della Sternia: azienda Scagliola Giacomo e Pianbello. Insalatina di gallina cotta nel Moscato Canelli.*

TERZA TAPPA. *Civico 15: aziende Tenuta Il Falchetto e Forteto della Luja. Crespella di farro con ricotta, gorgonzola, miele e Moscato Canelli.*

QUARTA TAPPA. *Giardino panoramico: aziende Beppe Bocchino e Anna Ghione. Carpionata monferrina del ristorante stellato San Marco di Canelli.*

QUINTA TAPPA. *Cortile "del Fort": aziende Merlino e Villa Giada. Prosciutto crudo di Cuneo dop e salumi del territorio*

SESTA TAPPA. *Balcone panoramico: aziende Cascina Cerutti e Coppo. Acciughe gourmet da Nord a Sud del ristorante Enoteca di Canelli – Casa Crippa*

SETTIMA TAPPA. *Cortile Villa del Borgo: aziende Ca' de Lion Ghione dal 1871 e Cascina Barisel. Battuta di Fassona piemontese con nocciole Dop Piemonte.*

OTTAVA TAPPA. *Crutin: aziende Avezza e L'Armangia. Pasticcini salati alla robiola del Laboratorio agricolo La Robba Dussa.*

NONA TAPPA. *Cortile panoramico: vini dei produttori del Canelli. Tradizionale agnolotto Gobbo piemontese al sugo d'arrosto firmato da I Tre Chef Ferretto-Pattarino-Siccardi.*

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. *Saletta Parrocchiale - Piazza San Leonardo: banco di degustazione di Moscato Canelli, passiti, grappe di Moscato. "Tutto Dolce" con i maestri pasticcieri L'Artigiana Berta e Bosca.*

DODICESIMA TAPPA. *Chiesetta di San Rocco: Canelli after dinner con Vermouth e Moscato liquoroso della Canellese, cocktail al Canelli e Mixology a cura del Bar I Calici Enocaffè. Canelli 0 Gradi: gelati e sorbetti al Moscato Canelli e i suoi sentori aromatici a cura della gelateria Kono di Acqui Terme.*

Musica: Cortile dell'Enoteca regionale – duo jazz Martina Aimo e Piercarlo Favro.
Chiesetta di San Giuseppe - jazzista Felice Reggio
Piazza San Leonardo - Long's Valley Blues Banda