

## Moscato Canelli: si punta alle 500.000 bottiglie



I numeri sono piccoli, anzi piccolissimi: in tutto appena 19 ettari e 124 mila bottiglie rivendicate nel 2015. Eppure la micro docg Moscato Canelli, giovane sottozona del Moscato d'Asti che può essere prodotta nelle vigne più vocate di 23 comuni tra il Sud Astigiano e il Cuneese, ha il suo appeal di nicchia: *«In un anno l'incremento di produzione è stato del 30% e con la vendemmia 2016 l'idea è di raddoppiare dice **Beppe Bocchino**, presidente dell'Associazione Produttori Moscato Canelli. Superare le 500 mila bottiglie e andare oltre solo con la produzione delle aziende dell'Associazione sembra non essere più solo un sogno, ma il vero obiettivo è un cammino ancor più qualificante e legato al territorio, per un Canelli docg, fatto da aziende che credono nella qualità, nella serietà e nell'origine del prodotto, più che nei semplici obiettivi numerici»* aggiunge il presidente.

Si comincia dal coinvolgere sempre più produttori, piccoli e grandi, a credere in questa sfida. La crescita di quest'anno è dovuta alla rivendicazione della docg di quattro nuove e importanti aziende: sono Paolo Saracco e La Morandina, entrambi di Castiglione Tinella, Cà d Gal di Santo Stefano Belbo e Mario Torelli di Bubbio. Sale così a 17 il numero di aziende che producono il

Moscato Canellinella 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 meravigliose cantine storiche che corrono per chilometri sotto Canelli, dove da secoli si affina lo spumante, è partita la candidatura del patrimonio vitivinicolo all'Unesco. 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 40% viene già consumata sui mercati esteri. Le uve vengono spesso coltivate in vigneti "suri", quell'eccellenza piemontese di filari eroici oltre i 165 metri di altitudine ben esposti al sole ma con pendenze tali che richiedono lavorazioni manuali.

## **LOCANDINA FESTA MOSCATO CANELLI 9 LUGLIO 2016 LA FESTA: MOSCATO CANELLI E I COLORI DEL VINO**

Nella città in cui si identifica la docg, Canelli (Asti), si prepara la ormai tradizionale lunga notte di brindisi dolci e non solo. Sabato 9 luglio è in programma la terza edizione di Moscato Canelli e i colori del vino, la manifestazione ideata e organizzata dall'Associazione Produttori Moscato di Canelli in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, il Comune e la Pro loco Antico Borgo Villanuova. La serata prevede un percorso a "stazioni" lungo la Sternia, il cuore antico della città. Si comincia alle 19. Dieci le tappe: in ciascuna si degusta un vino abbinato a un piatto tipico, sempre consigliato e proposto il Moscato Canelli.

*PRIMA TAPPA.* Piazza San Tommaso: si acquista il bicchiere con tasca e le "sternie" ovvero le uniche monete valide per poter fare acquisti durante la serata. Ogni sternia vale un euro. I piatti vanno dai 3 agli 8 euro.

*SECONDA TAPPA.* Aperitivo con bollicine Metodo classico offerto dall'Associazione Produttori abbinate alle nocciole Dop offerte dall'azienda agricola Teresina.

*TERZA TAPPA.* Giardino panoramico: aziende Beppe Bocchino e Anna Ghione. Sushi del ristorante Samò di Nizza Monferrato e soma d'aj.

*QUARTA TAPPA.* Cortile "del fort": aziende Merlino e Villa Giada. Prosciutto crudo di Cuneo dop.

*QUINTA TAPPA.* Chiesetta San Giuseppe: aziende Paolo Avezza e L'Armangia. Robiole e formaggi del territorio con la cugnà di Moscato di Boscodonne.

*SESTA TAPPA.* Balcone panoramico: aziende Cerutti e Coppo. La belecauda (farinata di ceci) dell'associazione San Michele Belmomonte.

*SETTIMA TAPPA.* Cortile Casa Drago:aziende Ca' de Lion Ghione dal 1871 e Cascina Barisel.  
Mele in pastelle, amaretti e salvia.

*OTTAVA TAPPA.* Chiesetta San Rocco: agnolotti del plin del ristorante Madonna della Neve di Cessole.

*NONA TAPPA.* Cortile della Canonica: risotto al gorgonzola mantecato al Moscato Canelli e frutta di stagione al Moscato Canelli a cura della Pro loco Antico Borgo Villanuova. Spettacolo di burattini del Teatro Medico Ipnotico.

*DECIMA TAPPA.* Piazza San Leonardo: banco di degustazione di Moscato Canelli, passiti, grappe di Moscato e Moscato liquoroso. "Tutto Dolce" con i maestri pasticceri: Artigiana, Bosca, Gioacchino.

Lungo il percorso intrattenimenti artistici e concerto live in piazza San Leonardo.

[www.moscatocanelli.it](http://www.moscatocanelli.it)