



Sulle tracce del Moscato di Canelli

Si deve al successo incontestabile dell'industria enologica canel-
lese, che a partire dai primi anni del '900 fece conoscere in tutto il
mondo un prodotto unico come il moscato spumante, il binomio
Moscato bianco-Canelli, diventato ben presto un modo per indicare
il vitigno stesso, appunto il "Moscato di Canelli". Non è affatto un
caso se questa denominazione geografica riferita al Moscato bianco
non compare tra i pur numerosissimi sinonimi citati dagli ampelo-
grafi ottocenteschi, come Odart, Pulliat, De Maria e Leardi, Viala,
Goethe, e neppure tra i ben 81 sinonimi elencati da Girolamo Molon
agli inizi del ventesimo secolo. Si deve a Strucchi e a Zecchini, in una
preziosa pubblicazione UTET degli ultimi anni dell'Ottocento ("Il
Moscato di Canelli"), non solo l'illustrazione della tecnica che in
quell'epoca fece uscire il moscato spumante dalla fase artigianale,
ma anche l'affermazione del binomio
Canelli e Moscato, nomi che diventarono
inscindibili soprattutto oltreoceano, con il
significativo "*Muscat Canelli*" comune in
California. Ma se Canelli deve al Moscato
bianco lo sviluppo dell'industria enologica
nel primo Novecento, il Moscato bianco ha
trovato modo di prosperare ed affermarsi
anche al di fuori dell'Astigiano?
Certamente sì, e da ben prima.

Anche se la maggiore superficie
impiantata a Moscato bianco si colloca in
Piemonte, che ne ospita l'80%, si può dire
che non vi è regione della penisola in cui il
vitigno non sia coltivato, magari in piccole
proporzioni, ma sempre per dare prodotti
molto significativi dal punto di vista enolo-
gico. Da Chambave in Valle d'Aosta a Noto
in Sicilia, da Trani a Tempio Pausania, il
Moscato bianco occhieggia a macchie di
leopardo ovunque si coltivi la vite. Si tratta
quasi sempre di produzioni storiche, già
celebri secoli addietro, alcune ancora ben
afferme ai giorni nostri altre un po'
appannate o quasi scomparse. Tra queste il moscatello del borgo di
Taggia, presso l'attuale Sanremo, oggi quasi introvabile, era tanto
celebre che all'inizio del 1400 faceva rotta per esser smerciato con
profitto non solo per Napoli e Tunisi, ma addirittura per
Southampton e Middelbourg, i due principali porti di Londra e
Anversa.

Se diamo uno sguardo all'Europa, possiamo dire che non vi è
nazione interessata dalla viticoltura che non ospiti piccole o grandi
superfici di Moscato bianco. Nella Francia meridionale si concen-
trano ben 7400 ha di *Muscat à petits grains* e negli altri Paesi è distri-

buito un po' ovunque: dal centro della Spagna al nord del Portogallo,
dalle isole mediterranee (Corsica, Cefalonia, Samos) al Centro
Europa (Alsazia, Germania, Svizzera, Austria). Non manca nei Paesi
dell'Est (Croazia, Romania, Bulgaria, Moldavia) e rientra perfino
nella composizione del famoso Tokaji ungherese. È abbondante in
Turchia e presente anche nelle regioni del Caucaso a attorno al mar
Caspio.

Difficile assegnare una patria a un vitigno che nel corso dei seco-
li ha tanto viaggiato! Non ci viene in aiuto il nome, che, in comune
con i molti vitigni a sapore moscato, non ne indica alcuna proven-
ienza geografica. Difficile anche individuare la pista giusta tra i
numerosissimi documenti storico-bibliografici che si riferiscono al
Moscato bianco, in Piemonte, in Italia e nel resto d'Europa.

Secondo molti autori, primo fra tutti
il celebre Olivier de Serres, i Moscati
corrisponderebbero alle uve
Apianac dei latini, ma in realtà non vi
sono prove certe a sostegno di questa
supposizione e in ogni caso ciò non
indicherebbe nulla riferito precisa-
mente al "nostro" Moscato.

I primi riferimenti ad un "mosca-
tello", sia come vino che come viti,
compaiono in Italia nei documenti
medioevali: nell'Astigiano e
nell'Albese dall'inizio del Trecento,
specificatamente a Canelli alla fine
del sedicesimo secolo. Ma è con
Giovanni Battista Croce, hobbista eno-
logo torinese nei primi anni del
Seicento, che il "Moscatello nostrale"
è descritto succintamente ma in
modo inconfondibile. E curiosamen-
te Jean Merlet, solo qualche decen-
nio più tardi, gli fa da contrappunto
in Francia parlando di un "*muscat
hâif de Piémont*", a indicare chiara-

mente che nel XVII secolo la nostra regione era un riferimento
importante per coltura e produzione del Moscato. Ne possiamo
andar fieri, anche se ben sappiamo che Taggia aveva riposto ancor
prima sul prodotto dello stesso vitigno la sua fortuna economica e
che Frontignan e Montpellier, lungo la costa francese, fin dall'Alto
medioevo si erano affermate per lo stesso motivo.

Non sappiamo ancora l'origine precisa del Moscato bianco, ma è
certo che quest'uva fragrante e deliziosa ha generosamente elargito
nei secoli benessere e prosperità alle molte comunità che in essa
hanno creduto.

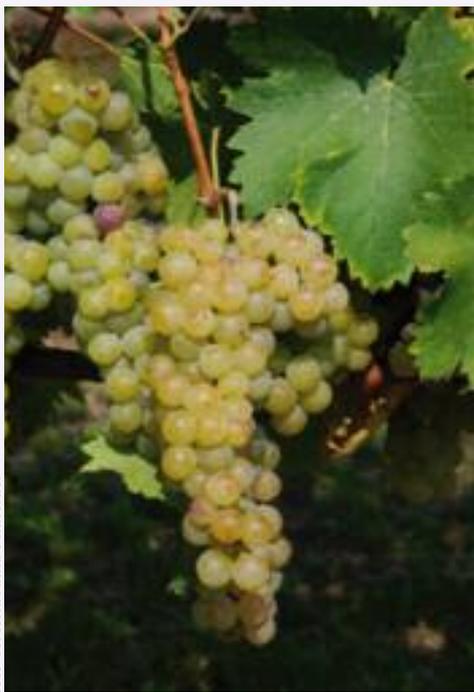


foto cortesia Anna Schneider