

Il Moscato d'Asti

Si tratta del più famoso vino bianco dolce e da dessert del Piemonte: quasi tutti i contadini avevano nelle loro vigne un filare di uva Moscato, dalla quale ricavare il vino per le occasioni di festa. Ha un colore paglierino o giallo dorato, odore e gusto caratteristici, inconfondibili; è poco alcolico (una parte dello zucchero naturale non deve essere sviluppata in alcol) e si beve nell'anno seguente alla vendemmia, benché ci siano bottiglie che si conservano perfettamente anche a lungo.

Il Moscato è il compagno per eccellenza dei dolci (è, infatti, la base dello zabaglione tradizionale) e della frutta, anche se in certe zone del Piemonte viene servito a metà pomeriggio con pane e salame, oppure con il formaggio.

Il Moscato ha origini antichissime: viene citato esplicitamente negli statuti di Canelli del 1200. Secondo certi studiosi, tuttavia, il Moscato come lo conosciamo oggi sarebbe stato introdotto in Piemonte soltanto nel XIV secolo, quando aumentò la richiesta per i vini dolci.

Fino a pochi anni or sono, il Moscato, con autorizzazione del vescovo, veniva arricchito, sotto giuramento, con puro alcol di vino e serviva come vino da messa.

Una delle zone di maggior produzione si estende attorno a Canelli, in provincia di Asti, dove ditte famose lo esportano in tutto il mondo.

Il nome deriva dalla sua caratteristica peculiare, la dolcezza, che, appunto, attira le mosche.

Il Moscato d'Asti

Ultimo aggiornamento Giovedì 20 Maggio 2010 16:15
