

Sulle colline di Asti, un viaggio dove il vino è patrimonio dell'umanità

Pubblicato: Domenica 8 Dicembre 2019



Sulle colline crescono le viti e matura l'uva, sottoterra in un dedalo di cunicoli e cantine le bottiglie aspettano anni di essere pronte e andare a portare gioia sulle tavole di tutto il mondo. È il fascino delle Langhe – Roero e del Monferrato, un angolo di Piemonte che è patrimonio dell'umanità e dove nascono vini conosciuti in tutto il mondo.

È proprio da quasi 10.000 ettari di questi vigneti che ogni anno vengono prodotte quasi 90 milioni di bottiglie di Asti e Moscato d'Asti, i due iconici vini dolci apprezzati dalla Russia al Sudamerica. Un procedimento che va avanti da secoli ce lo ha plasmato il territorio e dal quale è stato influenzato al punto che nel 2014 l'Unesco [ha riconosciuto i "Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato come parte integrante del Patrimonio Mondiale](#). Un lavoro che, vendemmia dopo vendemmia, viene portato avanti da 4.000 aziende produttrici e che richiede grande cura.

«Vinificare vini dolci e aromatici è molto difficile e richiede particolari accortezze -spiega Guido Bezzo, Responsabile tecnico del laboratorio del Consorzio Asti DOCG- che per noi equivalgono a processi non invasivi ma molto rapidi: per non perdere le sostanze che poi rendono i nostri vini così riconoscibili dobbiamo portare l'uva subito in cantina e **iniziate trattamenti che richiedono grandi risorse e grandi investimenti, ma per produrre Asti e Moscato d'Asti non c'è alternativa**». Per mantenere zuccheri nel vino, ad esempio, bisogna lavorare a basse temperature «e raffreddare ettolitri di mosto non è così facile come si potrebbe pensare; noi lo continuiamo a fare seguendo le tecniche storiche ma con cantine sempre più tecnologiche». Una storia, quella di Asti e Moscato d'Asti che continua a strizzare l'occhio alle novità: da qualche anno alcune cantine hanno iniziato a produrre una versione secca dell'Asti, interessante *esperimento* per la sua straordinaria freschezza in bocca con evidenti richiami di salvia, lavanda, mela e banana.



E la storia che c'è dietro ogni tappo e che viene sussurrata da ogni bollicina viene apprezzata sempre più anche dai turisti che hanno imparato a conoscere questi luoghi. «Spesso però non si ha la consapevolezza di attraversare e vivere luoghi che hanno una storia così ricca -spiega Stefano Riccagno, vice presidente del consorzio Asti DOCG- e proprio per questo abbiamo iniziato un'attività di firma del territorio». Rotonde lungo le strade principali, ingressi delle aziende del settore, vigneti saranno decorati dalla grafica del consorzio. «Noi abbiamo il compito di continuare a valorizzare questo territorio e le sue tradizioni -continua Riccagno-, un luogo che racchiude secoli di storie e fatiche come quelli per le Cattedrali Sotterranee di Canelli».

Sotto la tutela dell'Unesco ci sono infatti quei chilometri di tunnel e gallerie scavati direttamente nel tufo delle colline tra il XVI ed il XIX secolo dove riposano milioni di bottiglie. Solo in questi spazi, i cui silenzi richiamano appunto l'atmosfera che si può trovare in antiche cattedrali, con la protezione di una terra millenaria si potevano trovare giusta temperatura e umidità costante ideali per affinare **vini e spumanti pregiati che ancora oggi qui maturano in attesa di conquistare le tavole di tutto il mondo**.

 GUARDA IL VIDEO REPORTAGE

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it