

Con questa rubrica, intendiamo raccontare le vigne storiche, quelle colline o loro parti che nel tempo hanno rivelato una particolare grandezza dei vini e poco per volta hanno sedimentato una speciale notorietà. Sono quei siti che in Francia si chiamano semplicemente "crù" e che in Italia hanno una denominazione più complessa, "Menzioni Geografiche Aggiuntive". Ma nel concreto il significato è lo stesso.

Loazzolo: il privilegio delle vigne tra i boschi

Michele Longo



Il vino è il canto della terra verso il cielo" scriveva Luigi Veronelli.

Il perché di questa citazione sarà chiaro se avrete la pazienza di leggere l'articolo fino in fondo.

Loazzolo è un piccolo comune della Langa Astigiana, non lontano da Canelli, incuneato là dove si

incontrano il Monferrato e le Langhe, a 430 m sul livello del mare. Questo piccolo borgo, il cui nome deriva dal latino *Lupatiolum* (luogo in cui scorrazza il lupo), sta al centro di un fazzoletto di terra fatto di boschi e vigneti. Le pergamene medioevali e gli archivi parrocchiali parlano di una terra con

straordinaria vocazione vinicola e per questo contesa nei secoli da Liguri e Romani, Saraceni e Longobardi, per arrivare ai Savoia. Dal XII secolo Loazzolo è diventato proprietà dei marchesi del Monferrato, che poi lo cedettero al Comune di Asti nel 1200.

A Loazzolo non ci capiti, ci devi

voler arrivare. Da Canelli la strada si arrampica, curva dopo curva, in un territorio dove la vigna si confonde con il bosco, fino a giungere, dopo una decina di chilometri, al centro di questo piccolo borgo della Valle Bormida. Vigna, bosco e il suono del "marin", il vento proveniente dalla Liguria. Un'aria che sa di mare, carica di profumi mediterranei; vigneti ripidi e ben esposti. Un microclima particolare che permette la crescita di mandorli, fichi e qualche ulivo. Condizioni ideali per la vite, soprattutto il Moscato.

La più piccola Doc d'Italia

Ed è proprio qui che nel 1992 è nato il Loazzolo, la Doc più piccola d'Italia. Un vino dolce, più unico che raro, frutto di vendemmie tardive, ottenuto esclusivamente da uve Moscato prodotte nel comune di Loazzolo.

Come molti grandi vini, anche il Loazzolo ha una storia affascinante, di forte legame con il territorio e le sue tradizioni e, come spesso accade, intimamente legato ad alcuni personaggi. Sono quattro quelli identificati come "I Padri del Loazzolo".

Uno è Giancarlo Scaglione, unanimemente riconosciuto – anche dagli altri produttori – come "il primo a riscoprire questo vino e il primo a battersi per farlo conoscere e apprezzare". Definire Giancarlo Scaglione non è semplice. Diplomato alla Scuola Enologica di Alba nel 1962 e poi laureato in Scienze Biologiche all'università di Torino dove iniziò a lavorare. Richiamato "alla terra" grazie ai Gancia, dove lavorò negli anni Settanta e Ottanta come direttore; poi apprezzato consulente e poi ancora insegnante alla Scuola Enologica di Alba. Botanico? Enologo? Produttore? Forse più semplicemente innamorato della sua terra, testimone e protagonista degli ultimi quarant'anni della storia vitivinicola piemontese.

Giancarlo, a metà degli anni



Ottanta, aveva capito l'importanza di dare un'identità al suo territorio. Grazie alla sua attività, ebbe l'opportunità di frequentare Giacomo Bologna (il secondo dei quattro), quando quest'ultimo decise di "trasformare e re-inventare" la Barbera per farle guadagnare lo status di nobiltà che meritava. Fu proprio Giacomo Bologna, dopo qualche anno, a proporre a Giancarlo di "fare qualcosa di buono anche per il Moscato". A Giancarlo il compito di produrlo; a venderlo e promuoverlo ci avrebbe pensato Giacomo Bologna. Giancarlo sviluppò così l'idea di produrre un vino passito da uve Moscato che recuperasse l'antica tradizione dei vini dolci della Val Bormida, prodotti un tempo per il consumo familiare o la vendita in quantità limitate o le funzioni religiose.

Una tradizione antica

Era questa un'antica tradizione descritta a fine Ottocento da illustri studiosi. Arnaldo Strucchi, nella sua monografia "I Migliori Vini d'Italia", edito da Hoepli del 1908, a proposito del "Moscato di Canelli", raccontava: "... con l'uva Moscato, si prepara, peraltro in piccola quantità, un vino zuccherino, detto Moscato appassito o passito, dolce, delicato, adatto per signora. Si lasciano i grappoli, appassire per alquanti giorni sulla vigna. Quando appaiono permettente maturi, si scelgono e ripuliscono degli acini guasti, poi si collocano con riguardo, senza schiacciarli, in ceste basse e larghe. Portati allo stabilimento, vengono di-

stesi con cura sopra stuoie, in locali a temperatura asciutta, preferibilmente alquanto calda. Quando gli acini sono appassiti, si ripuliscono i grappoli dagli acini marci e si portano nel torchio per estrarne il mosto, che si pone a fermentare senza graspi entro tinozze ... Nella primavera successiva si travasa il vino entro altri barili ... Comincerà ad essere buono a tre anni di età, buonissimo a sei, ottimo dopo dieci ...".

Prendendo spunto da suo nonno Masin – e più in generale dalla tradizione delle sue terre – decise di produrre il suo vino. Partendo dai ricordi dell'infanzia e da una vecchia vigna a oltre 500 metri di quota, talmente ripida che la vendemmia veniva svolta con l'ausilio di slitte trainate con le corde, Giancarlo iniziò la produzione, applicando anche le nuove tecnologie di vinificazione conosciute nella sua attività professionale.

Si avvale delle tecniche francesi affinché le uve venissero attaccate dalla muffa nobile. Per l'appassimento e la vinificazione recuperò le vecchie tradizioni locali: vendemmie "scalari" per sfruttare al massimo l'appassimento naturale del Moscato sulla vite; utilizzo di vecchi torchi quadrati, nessuna centrifuga né pastorizzazione del mosto. Infine, per l'affinamento, l'uso delle *barrisques*, dove il vino fermenta e riposa per circa due anni, al buio di cantine scavate nel tufo.

Erano gli inizi di maggio del 1987, quando Giancarlo fece assaggiare il primo vino a Gino Ve-

ronelli, Giacomo Bologna e Vittorio Vallarino Gancia, gli altri "padri" di questo "sogno".

Veronelli, da grande fautore dell'importanza di legare il nome del vino al suo territorio, pronunciò la frase storica, che avrebbe segnato il "destino" del prodotto: "Questo non è un moscato, è Loazzolo!".

Fu l'inizio di un'avventura straordinaria, culminata nel 1992 con la Doc Loazzolo.

Giancarlo Scaglione avrebbe potuto tenere per sé il risultato della sua "visione" e fare di quel Moscato passito esclusivamente un vino aziendale. La grandezza di certi personaggi, però, la misura anche dalla grandezza dei loro sogni. Così anziché registrare con un nome di fantasia un proprio marchio aziendale, decise che era più importante "far parlare il territorio".

Con l'aiuto di Vittorio Vallarino Gancia, che conosceva bene i viticoltori di Moscato, parlò della sua idea ad altri viticoltori della zona e li coinvolse nel suo progetto. Subito aderirono Giuseppe Galliano (Borgo Maragliano), Giuseppe Lajolo (Piancanelli) e Giovanni Sarragno (Borgo Sanbui).

Le note del Disciplinare

Il disciplinare del Loazzolo prevede precise regole sulla provenienza delle uve, sulle pendenze, sulle esposizioni, sull'età delle vigne e sulle rese: solo uve Moscato coltivate nel Comune di Loazzolo, in vigneti collinari con pendenze minime del 20% con esposizione da est a ovest; resa in uva non superiore a 50 quintali per ettaro per vigneti con almeno 8 anni di età (nei vigneti più giovani la quantità di uva decresce fino alla metà); solo uve appassite ed eventualmente attaccate dalla muffa nobile; le uve devono assicurare un titolo alcolometrico minimo complessivo di gradi 15,5, di cui almeno 11 svolti; la resa massima dell'uva in vino non deve superare il 55%.

Il mosto viene vinificato all'inizio dell'inverno, fatto fermentare



lentamente e affinato per 24 mesi a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia; almeno 6 mesi trascorsi in botticelle di rovere di capacità non superiore a 250 litri. Il Loazzolo dev'essere obbligatoriamente imbottigliato nel comune di Loazzolo. Un disciplinare severo, per un vino che è prodotto su meno di 4 ettari di vigneto e la cui produzione supera appena le 50.000 bottiglie all'anno.

I caratteri del vino

Il Loazzolo è un vino affascinante anche nelle sue connotazioni organolettiche. Per alcuni aspetti ricorda, senza sfigurare, certi Sauternes o alcuni vini dolci del Burgenland austriaco, ma è italiano e – aspetto non secondario – costa molto meno. Nel bicchiere si presenta con un bel colore giallo dorato, intenso, con riflessi accesi e brillanti. Al naso impressiona per intensità, complessità e finezza. Le note dolci di miele, pesca, albicocca candita e vaniglia si mescolano in modo armonico con quelle fresche di agrumi. Al palato mantiene le aspettative dell'olfatto. Il Loazzolo è un vino che colpisce per i suoi contrasti perfettamente equilibrati. Dolce, caldo e morbido, mantiene il caratteristico aroma del Moscato abbinato a una bella e acidità che non lo rende mai stucchevole.

È un vino complesso ma di estrema bevibilità e piacevolezza, non smetteresti mai di berlo. Ottimo abbinato con formaggi erborinati o robiola di capra o con piccola pasticceria.

Eccellente da solo o – come soleva dire Gino Veronelli – "da meditazione".

Un vino musicale

Per capire di più il Loazzolo, ho incontrato Giovanni Scaglione, figlio di Giancarlo. Attraverso i suoi ricordi di ragazzo, si è prestato al gioco "se questo vino fosse musica, che musica sarebbe!". O, per dirla alla Veronelli, se "Il vino è il canto della terra verso il cielo", il Loazzolo che canto sarebbe.

Seduti sotto il pergolato della sua casa vicina al Forteto della Luja, trasformata grazie al loro anima ecologista in Oasi del WWF, bevendo un bicchiere di Loazzolo accompagnato da una Robiola, abbiamo iniziato a giocare.

"Se fosse musica" – il pensiero di Giovanni, tra un sorso e l'alto – "sarebbe sicuramente un brano di jazz molto suadente: ti direi una bossa-nova. La bossa-nova è un genere difficile, ma piace a tutti." Mi viene in mente *Tom Jobim*. Penso a *Garota de Ipanema*, un pezzo di alta difficoltà tecnica, ma assai piacevole e conosciuto da tutti, anche da quelli che dicono di non apprezzare la musica jazz.

Il Loazzolo è un po' così. Difficile da fare – come tutti i passiti – ma piace a chiunque lo fai assaggiare, anche se – a differenza di quel magnifico brano di Jobim – non ancora così conosciuto.

Questo vuol dire solo che c'è ancora molto lavoro da fare.

Volete un consiglio? Provate anche voi. Compratevi una bottiglia di Loazzolo, mettetevi seduti tranquilli in poltrona, accendete lo stereo o qualunque riproduttore musicale, cercate *Garota de Ipanema* e iniziate a sorseggiare questo prezioso vino ascoltando la musicalità del brano. Un mescolarsi di sonorità acute e ritmate con altre più calde e suadenti, proprio come il Loazzolo. E se non dovesse piacervi Jobim... trovate voi quello che vi sembra più appropriato.

Ad oggi i produttori del Loazzolo sono otto: Borgo Isolabella, Borgo Maragliano, Borgo Moncalvo, Borgo Sanbui, Ca' Bianca, Forteto della Luja, Pianbello e Piancanelli.