

BIBENDA7

Un'Oasi di vino

Dal numero 136

"La specie umana può, se lo vuole, trascendere sé stessa - non solo sporadicamente, un individuo qui in un modo, un'altro là in un'altra maniera, ma nella sua globalità, come umanità". Questa una celebre frase di Sir **Julian Sorell Huxley**, biologo, genetista, scrittore nonché membro fondatore del WWF (World Wide Fund For Nature), scomparso quarant'anni fa proprio il 14 di febbraio. Trascendere vuol dire andare oltre, al di là di sé stessi in questo caso, aprendosi al mondo che per Julian Huxley è essenzialmente natura e ambiente, ovvero l'altro per eccellenza in confronto all'uomo, sempre "minacciato" da un egocentrismo quasi cosmico, anche e soprattutto come umanità, nella sua globalità. Il messaggio di Huxley, così come quello del WWF, sta quindi nella salvaguardia della diversità che si fa bio, declinandosi in habitat, fauna e uomo. Un messaggio universale di protezione e rispetto che non ha mancato di rapire e appassionare molti produttori di vino, sensibili forse più di altri (almeno così dovrebbe essere) alla conservazione della **diversità biologica** nei loro vigneti, terreni o giardini che siano.

Un esempio di tale liaison si trova a **Loazzolo**, in provincia di Asti, nel regno del Moscato Bianco, all'interno delle tenute della cantina Forteto della Luja. La vocazione eco e bio di questa piccola azienda (9 ettari vitati e una produzione totale di 50mila bottiglie l'anno), gestita dalla famiglia Scaglione, sembrerebbe una tappa obbligata al solo notare la posizione geografica in cui si trova: quota 550 metri di altitudine e occhi che spaziano dalle Langhe al Monferrato, beandosi di boschi, vigneti e prati. D'altronde il nome stesso, che significa il bosco (forteto in dialetto locale) del fiume Luja, è il manifesto di una filosofia ecosostenibile e, perché no, trascendente, proprio alla maniera di Huxley. Dal 2007 l'azienda è certificata biologica e dallo stesso anno sui suoi terreni insiste un'oasi del WWF, gestita, proprio come la cantina, dalla famiglia Scaglione. L'oasi, 15 ettari, è caratterizzata da boschi di castagno, ciliegio, ornello, pino silvestre, pioppo nero e roverella oltre a ginestre e altri fiori autoctoni. La biodiversità si articola in una moltitudine di anfibi e insetti, tra cui il raro cervo volante, uno dei più grandi coleotteri europei, e una ricca avifauna con specie davvero non comuni come l'averla piccola, un passeriforme con il coraggio di un rapace, e latottavilla, tanto rara quanto melodioso è il suo canto.



Accanto all'oasi, ma sarebbe più appropriato dire dentro la stessa, la cantina e i vigneti di **Moscato Bianco**, vero oro di questo angolo di astigiano.

Luogo d'eccellenza per questa uva, dal terreno calcareo e marnoso al microclima fresco ma caratterizzato da un'ottima luce e brezze marine che spirano dalla Liguria, tutto è perfetto per la produzione del Vendemmia Tardiva Piassa Rischei, un Loazzolo affetto da **botrytis cinerea** che vede un ulteriore appassimento delle uve su stuoie prima delle fermentazione in piccole botti di Allier e la maturazione per due anni nelle stesse. Il millesimo 2010 (11% in volume la forza alcolica e 4.000 bottiglie da 0,375 litri) è golosità pura sin dal colore: ambra dorato lucente e cangiante. Gli aromi sono potenti ed eleganti nel generare un bouquet di ginestre, rose, glicine, lavanda e poi ancora zenzero, agrumi canditi, miele di acacia e cioccolato bianco. Dolce il sorso, piacevolmente fruttato, sorretto da una più che sufficiente freschezza, morbido, vellutato nella dote sapida e dal lungo retrofatto di miele, agrumi e fiori di campo. Un vino appagante, territoriale, unico nel suo genere come i Loazzolo sanno sempre esserlo. Da abbinare al canto della tottavilla, oppure a un furtivo volo di un'averla piccola, nell'Oasi di Forteto della Luja.

Forteto della Luja
Reg. Candelette, 4
14051 Loazzolo (AT)
Tel. 0144 87197
www.fortetodellaluja.it
info@fortetodellaluja.it

Alessandro Brizi