

MAREMMA DA NORD A SUD, UNA SFIDA ALL'ULTIMO VOTO TRA 20 ROSSI DELLA TOSCANA PIÙ VIVACE

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

## NATURALI

Niente chimica  
i migliori 20 d'Italia

## CANNUBI

Il cru conteso  
finisce in tribunale

## MONTALCINO

Da Sandro Chia  
a Castello Romitorio

## MOSCATO

Verticale decennale  
di suadenti Ca' d'Gal

## CHAMPAGNE

Philippe Baijot,  
monsieur Lanson

## MONTEPULCIANO

La Valentina e  
le annate che verranno

La passione  
di Carlos Magno  
nella vigna

Prima l'Italia, poi la Svizzera, Carlos Dias ora riscopre  
la terra e le uve del Portogallo producendo con metodo,  
rigore e disciplina vini che regalano sogni ed emozioni



9 771724 838002

10043

www.spiritodivino.biz  
Bimestrale - Anno 8 - N.43  
Aprile/Maggio 2011 - IT €5,50



(UNA VECCHIA VIGNA AI VOCI)



MOSCATO D'ASTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
**CA'D'GAL**  
*Prodotto a Sori nella collina di Valdivilla.*  
Vino ottenuto da uve surmature  
IMBOTTIGLIATO DA CA'D'GAL  
DI ALESSANDRO BOIDO  
MIRABELLA STEFANO BELBO (CN) ITALIA  
5% vol

MOSCATO D'ASTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
**CA'D'GAL**  
*Prodotto a Sori nella collina di Valdivilla.*  
Vino ottenuto da uve surmature  
IMBOTTIGLIATO DA CA'D'GAL  
DI ALESSANDRO BOIDO  
MIRABELLA STEFANO BELBO (CN) ITALIA  
5% vol



# Il tempo è amico **solamente** dei grandi vini

di Francesco Petacco foto di Michele Bella



Una regola fondamentale confermata dai 10 Moscato d'Asti  
Ca' d'Gal, protagonisti di questa verticale,  
che con gli anni si arricchiscono di più intriganti sfumature

In questa pagina, crema di ceci con yogurt naturale, gambero rosso crudo e olio a crudo, specialità dello chef Damiano Nigro di Villa d'Amelia (Fraz. Manera, Benevello, Cuneo; tel. 0173.529225; [www.villadamelia.com](http://www.villadamelia.com)), ospite del ristorante Dulcis Vitis (via Rattazzi 7, Alba; tel. 0173.364633; [www.dulcisvitis.it](http://www.dulcisvitis.it)): qui si è svolta la verticale di Moscato d'Asti Vigna Vecchia Ca' d'Gal (a lato).

SPIRITO di VINO





## È qualcosa di più che bollicine e residuo zuccherino

Quale poteva essere il luogo più adatto a una verticale di Moscato d'Asti Vigna Vecchia dell'azienda Ca' d'Gal (località Valdivilva a Santo Stefano Belbo) se non il Dulcis Vitis di Bruno Cingolani ad Alba, vero e proprio tempio del buon mangiare, che già nel nome porta in dote la caratteristica che in tutti evoca il Moscato: dolcezza percepita all'assaggio e non solo. Il Moscato d'Asti può e deve essere qualcosa di più che bol-

licine e residuo zuccherino. Ecco il perché di questa giornata educativa organizzata da Alessandro Boido, vigneron per vocazione e patron di Ca' d'Gal per destino, in cui ha ridisegnato i contorni della percezione nei confronti del Moscato d'Asti. Urge una domanda: chi non credeva fino a oggi che il Moscato fosse un vino dolce frizzante poco alcolico che andava bevuto non oltre i 12-24 mesi dall'imbottigliamento? Che si ab-

binasse quasi esclusivamente ai dessert e non certo a piatti salati? Sicuramente molti! Ebbene questo è il racconto di un viaggio di iniziazione lungo un giorno, in cui abbiamo scoperto che un Moscato del 2003 si sposa alla grande con una scaloppa di fegato d'anatra e che il 1999 è stata una grande annata non solo per il Nebbiolo.

Ma andiamo con ordine e facciamoci guidare da Alessandro Boido, l'artefice di questo rinascimento culturale che ci racconta: «Nella mia infanzia rivedo le vendemmie di Moscato con il colore giallo oro dell'uva e la presenza delle vespe che certificava la leggera surmaturazione. Mio nonno conservava quelle bottiglie in cantina immerse nella sabbia e preferiva berle a distanza di cinque o sei anni. Ancora oggi ricordo il sapore cremoso e allo stesso tempo fresco, intenso e aromatico di quelle bottiglie, le scodelle che mio nonno riempiva di quel vino maturo dove immergeva intere "grisse" di pane per fare merenda. Durante una cena, più di 20 anni fa, mio padre e alcuni giornalisti ripercorsero con le parole quelle annate e quel tempo e io, ascoltandoli, mi ritrovai a pensare che quei ricordi potevano diventare realtà».

Nel '90 provano a vinificare una parte di un vigneto vecchio di quasi 40 anni, con rese basse, uva gialla preda delle api e gli aromi varietali che riempivano il cuore di dolcezza come quei ricordi di bambino, si



Qui sopra, i 10 Moscato d'Asti dell'azienda Ca' d'Gal di Alessandro Boido (in alto, a destra), protagonisti della «giornata educativa» da lui organizzata. In alto, a sinistra, il sommelier Bruno Violato. Nella pagina a fianco e nelle successive, note degustative e voti: per le annate dal 1998 al 2001 non sono riportati i prezzi medi delle bottiglie perché non sono più reperibili.



93

1999

Colore giallo oro con riflessi ambrati. Naso originalissimo, di grande finezza: cedro candito, miele di acacia, melagrana, santoreggia, lavanda e cenni di pietra bianca ci evocano le emozioni dei grandi Riesling alsaziani. In bocca si conferma fuoriclassa per la fusione perfetta tra spina acida e dolcezza, che si rincorrono e si abbracciano nella loro corsa infinita lungo il palato, regalando un allungo di vibrante intensità e un finale di cedro e lavanda che commuovono. Immortale.



91

1998

Colore giallo ramato pieno. La stratificazione odorosa manifesta una freschezza intatta che si spalanca su agrumi e prati in fiore, con miele di rosmarino e un'esemplare mineralità a chiudere. In bocca sorprende la vivacità del perlage e dell'acidità che si integrano a una struttura articolata e variegata, proiettandosi in un finale di pura persistenza minerale: 13 anni diventano paradigma di longevità per chi nutrisse ancora dei dubbi sulle capacità di invecchiamento del Moscato d'Asti.



90

2001

Annata buona con vendemmia regolare. Colore giallo brillante. Cedro, eucalipto e salvia accarezzano il naso con sinuosità, passando attraverso la pienezza del miele e l'anima eterea degli idrocarburi. Caratteristiche che si manifestano anche al sapore con grande armonia: cedro ed eucalipto e una spalla acida ancora vigorosa donano scorrevolezza e tensione gustativa di grande partecipazione. Il finale agrumato regala una piacevole persistenza. Ottimo stato evolutivo con ulteriori margini.



90

2004

Annata e vendemmia regolari. Colore giallo paglierino vivo. Impatto olfattivo elegante e complesso con rabarbaro, zenzero candito e pasticceria, rinfrescato da lemon grass, cannella, grafite e pompelmo. In bocca è subito piena la sensazione sapida che anticipa la crema al limone, il progredire succoso e quasi citrico mostra una piacevolezza stimolante acquistando incisività nell'allungo. Il finale di timo e nocciola emerge in tutta la sua trasparenza. Ottima capacità evolutiva (40 euro).



90

2007

Vendemmia e annata regolare. Colore giallo paglierino brillante. Naso suggestivo che apre con foglia di limone, menta, torrone, salvia, pesca candita in un abbraccio di idrocarburi. In bocca si presenta con una bollicina delicata di intrigante vinosità e si distende su di una freschezza di grande espressività in equilibrio con la parte zuccherina, l'allungo dona profondità e persistenza in un finale di pura finezza per questo grande Moscato. Da bere subito, con elevata capacità evolutiva (25 euro).



87

2003

Annata calda con vendemmia molto anticipata. Colore giallo paglierino carico. Naso inizialmente esotico con papaya e ananas disidratato, subito raggiunti dalla balsamicità di timo e rosmarino, a chiudere albicocca candita in un bel minerale. La bocca, fresca e vivace per un'annata così calda, si fa ricca, cremosa, accentuata da un grado zuccherino elevato rispetto agli altri, senza perdere scorrevolezza sino al finale dove tornano papaya e rosmarino. Grande capacità evolutiva (40 euro).



85

2006

Annata buona con vendemmia ritardata. Colore giallo dorato. Al naso domina il panettone, la frutta gialla candita e la camomilla, poi emerge una pera molto intensa con note di mela leggermente ossidata in chiusura. La surmaturazione è riconoscibile anche al palato dove ritroviamo la pasta acida del panettone; il grado zuccherino è alto, si sviluppa più sulla morbidezza che sulla freschezza. Note di salvia e miele ne ingentiliscono il finale. Pronto ora con minori capacità evolutive (30 euro).



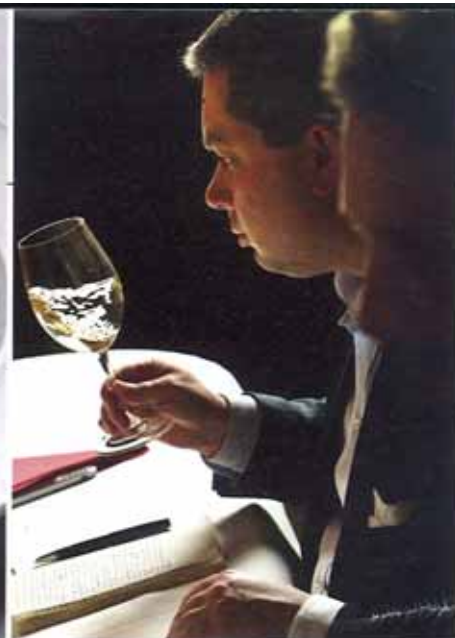
84

2005

Annata fresca con vendemmia leggermente anticipata. Colore giallo dorato. Il naso, inizialmente compresso su sentori marini di conchiglie, si distende su toni di melagrana, bergamotto, kiwi e nepitella. In bocca ha meno profondità rispetto ai precedenti ma la sapidità compensa la minor lunghezza e dona un buon equilibrio gustativo, i ritorni di kiwi e nepitella ne ingraziano la dinamica snella e precisa. Chiude con venature balsamiche e iodate. D'ora in poi buona capacità evolutiva (40 euro).







## Negli anni 70 la sua identità era stata offuscata dall'industria

vinifica e si aspetta... I risultati sono così incoraggianti che il sogno, nato dai racconti dei padri, diventa realtà e quindi memoria su cui provare a ricostruire un'identità. Identità che era stata perduta negli anni 70: l'industria spumantiera prendeva sempre più piede e con lei la richiesta di prodotti freschi, beverini, da consumare subito e dimenticare presto, dove la personalità andava eliminata con rese altissime,

uve verdi e tanta tecnologia, facendo passare un'operazione di appiattimento per democrazia del gusto. Per fortuna c'è chi dice no alle dittature del mercato, no all'omologazione, no alle scorciatoie facili, ma prova a imporre le proprie idee figlie sempre della storia personale.

Nel 1997 Alessandro decide che non è più tempo di sperimentare, attorno a lui alberga molta diffidenza, ma non importa, quello che ha visto sino a ora gli basta; si fa sul serio! Quell'ettaro di vigneto di 40 anni sarà dedicato esclusivamente alla produzione di circa 5mila bottiglie di Moscato Vigna Vecchia. C'è un cambio nella vinificazione tradizionale, partendo da uve mature e sane selezionate a mano in cassette, il mosto viene solo decantato aggiungendo pochi solfiti. La fermentazione, che inizia spontaneamente a causa dei lieviti Uvarum, è molto lenta, sviluppa anidride carbonica saturando l'ambiente e protegge il mosto durante tutto l'inverno, alla fine del quale si sono prodotti 2-2,8 gradi alcolici. Solo per la presa di spuma in primavera si aggiungono lieviti selezionati, con i quali si raggiungono i 5 gradi alcolici finali senza l'apporto però di profumi esterni. L'affinamento in bottiglia fa il resto, infatti negli anni la complessità dei profumi si accentua donando finezza, le note balsamiche presenti si amplificano sia al naso sia in bocca, dove pure la beva

si arricchisce di sensazioni più mature e intense. A parte il millesimo 2002 che non è stato prodotto, dal 2003 in poi circa 4mila bottiglie escono l'anno dopo la vendemmia, le mille rimanenti di ogni annata vengono conservate e rimesse in commercio a cinque anni di distanza dall'imbottigliamento. Il sogno di Alessandro Boido non solo si realizza ma supera abbondantemente le aspettative sia qualitative sia commerciali. Per la prima volta nella storia del Moscato molti ristoratori in Italia e nel mondo propongono in carta più annate di Vigna Vecchia, per la gioia di tanti... e noi siamo tra quelli. Ca' d'Gal produce anche, è doveroso ricordarlo, il Lumine, un Moscato più fresco e immediato ma di un'integrità esemplare.

A ogni modo, oggi al Dulcis Vitis festeggiamo dieci annate di Vigna Vecchia che sfidano il tempo, abbinandole a piatti studiati appositamente dagli chef Bruno Cingolani (patron del ristorante) e Damiano Nigro (di Villa d'Amelia), due diverse generazioni ma con un unico obiettivo: portare all'estasi culinaria il commensale. Bruno da 30 anni predica ad Alba il verbo del rigore assoluto nella scelta e nella freschezza degli ingredienti (tutti minuziosamente descritti e certificati nel menù), curandoli e interpretandoli da maestro; mentre il più giovane Damiano in pochi anni è salito alla ribalta per le sue no-



Da sinistra, qui sopra, gli chef Bruno Cingolani, patron del ristorante Dulcis Vitis, e Damiano Nigro di Villa d'Amelia. In alto, l'esperto Francesco Petacco affila il suo olfatto navigato per indagare il carattere del Moscato; scaloppa di fegato d'anatra fresco su crostino, abbinata da Cingolani all'annata 2003; Marco Tonelli osserva il calice per deciptarne le cromie.



83

2000

Ottima annata e vendemmia con autunno caldo. Colore giallo dorato intenso. Naso denso, caratterizzato da toni caldi di pan brioche, agrumi canditi e spezie rinfrescati dalla salvia. In bocca mostra minor intensità e lunghezza rispetto al precedente, ma possiede armonia tra la vena acida e la presenza zuccherina. I ritorni di frutta e curcuma confermano la corrispondenza con l'olfatto e alleggeriscono il finale lievemente caramellato. Stato evolutivo discreto ma in fase discendente.



83

2008

Annata regolare e vendemmia anticipata. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso fragrante di mandarancio, miele millefiori e frutta bianca contornate da note mentolate. In bocca l'entrata è solida, buona corrispondenza con i profumi, il rapporto tra zuccheri e acidità è in fase di sviluppo con prevalenza attuale delle sensazioni fresche. L'epilogo minerale di buona persistenza lascia intravedere un'anima complessa che ha solo bisogno di tempo per maturare ed emergere (25 euro).



## spumantiera con prodotti da bere subito e dimenticare presto

tevoli capacità creative, affiancate da una mano sicura e originale. I pani e le focacce, sentiti durante la degustazione sono preparati quotidianamente da Bruno e la sua équipe attraverso una lievitazione naturale. Tra gli abbinamenti vogliamo ricordare un prosciutto di Parma Sant'Illario, gran riserva 36 mesi con il Vigna Vecchia 2007, dove la lucente freschezza del vino si integra alla delicata sapidità del prosciutto. Abbiamo apprezzato molto la scaloppa di fegato d'anatra fresco su crostino, proposta dallo chef Cingolani con l'annata 2003, forse la più adatta per struttura zuccherina e balsamicità ad abbracciare il gusto rotondo e intenso del piatto, che si esalta nella beva del vino senza soluzione di continuità. L'annata 2004, dotata di grande equilibrio e supportata da un'anima sapida, sposa bene il dolce-acidulo del piatto dello chef Nigro: crema di ceci con yogurt naturale, gambero rosso crudo e olio a crudo, dove il gambero spicca senza sovrastare gli altri ingredienti grazie anche alla natura fresca del vino.

Abbiamo chiuso con un formaggio vaccino e uno di capra, abbinati splendidamente con le ultime annate 2001, 1999 e 1998 che in questo stadio evolutivo ricordano dei passiti mantenendo però intatta una freschezza invidiabile; la parte zuccherina si intreccia alla parte grassa dei formaggi mentre l'acidità dei vini suben-

tra in seguito aiutando il gusto a camminare lungo la lingua mentre la bollicina, ancora quasi intatta, lascia una sensazione di appagamento e pulizia rendendo l'abbinamento qualcosa di memorabile. Alessandro Boido è una persona dotata di grande umanità e allo stesso tempo di una semplicità disarmante, nonostante i meriti e una cultura enoica sconfinata. I suoi Moscato non solo lo rappresentano appie-

no, ma esprimono una bellezza che negli anni si arricchisce e stratifica di sfumature ribadendo una regola fondamentale: il tempo è amico solo dei grandi vini. 🍷

### Azienda Ca' d'Gal

Strada vecchia di Valdivilla 1  
Valdivilla di Santo Stefano Belbo (Cn)  
tel. 0141.847103 - fax 0141.855970  
info@cadgal.it - www.cadgal.it



Qui sopra, da sinistra, in senso orario: Alessandro Boido, Francesco Petacco (autore di questo articolo), Andrea Grignaffini, Jairo Gustavo Neira di Pio Cesare, Marco Tonelli e Marco Pozzali. Bruno Cingolani predica ad Alba da 30 anni il verbo del rigore assoluto nella scelta e nella freschezza degli ingredienti, come dimostrato con i piatti presentati durante la degustazione.