

La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

SUTIROLER ROSENMUSKATELLER

Il pregiato nettare dell'ultima abbazia

Il Moscato Rosa di Novacella è uno dei vini altoatesini più pregiati e ricercati per la sua limitatissima produzione

di PARSIFAL

I lussureggianti colli che d'un verde ridente baluginano in forte contrasto col celeste limpido dell'aria tersa dell'Alto Adige potrebbero riportarci con la mente al Parnaso ed allo squassare di tirsi ed al cantare di **Baccanti**. Lassù, sulla strada del vino che scorre contigua a Bolzano, nel podere **Marklhof di Cornaiano** non ci sono ninfe a recitare ditirambi, ma è rimasto un frutto della vigna che nell'immaginario degli estimatori nostalgici di illusioni ellenistiche ben potrebbe avvicinarsi al nettare degli dei.

I **Sudtiroler Rosenmuskateller Marklhof**, in italiano soltanto **Moscato Rosa**, è il nettare di un'abbazia, l'**Abbazia di Novacella**, che affonda le origini del suo vasto complesso al 1142, quando divenne sede all'ordine della Regola di **Sant'Agostino**, i cui canonici ancora oggi si dedicano all'istruzione e formazione spirituale di giovani, ma anche alla produzione di ottimi prodotti enologici. Tra questi merita appunto una menzione questo vino da dessert che nasce ad **Appiano** (frazione Cornaiano) con 100 % di uve di moscato rosa (ammessi 5 % di vitigni a bacca rossa), di colore rosso rubino a cerasuolo vivace, con profumi intensi di frutta matura, delicato ma netto aroma di rosa, sapore gradevole, pieno e persistente; il **Rosenmuskateller** si affina otto mesi in botte (ma può essere invecchiato fino a 3 anni). Ha una gradazione contenuta (12,5 °) per un vino da fine pasto che si sposa bene anche con krapfen e pasticceria secca ma pure con formaggi forti tipo Roquefort.



IL MOSCATO ROSA DELL'ABBAZIA DI NOVACELLA PRAEPOSITIVS

Viene commercializzato in bottiglia bordolese da 0,375 l ma anche in una versione più elegante denominata **Praepositus**. La produzione limitata (10 hl per ettaro con 3.500 piante per ogni ettaro) lo rende assai ricercato e quindi rintracciabile solo nelle enoteche davvero meglio fornite.