

La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

L'ETEREA LEGGEREZZA DI UNA ROSA

Ammetto la perplessità che mi angariò quando fui tentato dall'idea di celebrare un vino considerato da bevitori "soft" che perdipiù nasceva in una cantina sociale: una tipologia produttiva che - spesso a torto, altre volte con ragione - viene pregiudizialmente *etichettata* come superficiale. Arduo fu il rovello che mi ambasciò per giorni bevendo e ribevendo bicchierini di questa **Malvasia di Casorzo** che sprigiona sentori floreali culminanti nel profumo di rosa che è *simbolo e metafora* di questo vino, capace di nascondere anche nel sapore l'eterea levità di un petalo che leviga le papille con gocce di velluto ora sapide come cerasse mature ora fresche come fragoline di bosco. Amletico il dilemma: cantare o meno le virtù di codesta produzione che allignò nei colli monferrini fin dal XVI secolo (come testimonia una *gabella* sulle malvasie di **Carlo Emanuele I di Savoia** del 1594)? Il timor che codesto



MALVASIA DI CASORZO
- a lato: uno dei caratteristici grappoli di Malvasia coltivata a Casorzo che si distinguono per la forma piramidale molto compatta e gli acini molto robusti.
- nell'altra pagina: una bottiglia di Malvasia di Casorzo della Cantina Sociale fotografata proprio sulle colline di Casorzo.

VINI D'ITALIA: CASORZO

SCHEDA TECNICA

NOME: MALVASIA DI CASORZO
PRODUTTORE: CANTINA SOCIALE DI CASORZO
ZONA DI PRODUZIONE: ASTI - PIEMONTE
MICROZONA: CASORZO E DINTORNI
VITIGNO: MALVASIA
GRADAZIONE ALCOLICA: 5
ABBINAMENTO: DESSERT E FRUTTA, TORTE SECCHIE E DI NOCCIOLE

NOTE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: ROSSO CERASUOLO TENDENTE AL CREMISI, VIVACE
PROFUMO: SENTORI FLOREALI TRA CUI SBOCCIA LA ROSA
SAPORE: PIACEVOLMENTE DOLCE, VAPOROSO GUSTO DI CILIEGIA

vino mancasse di quel "piglio strutturale", tale da giustificare una fusta menzione, era lacerante. Finchè non lessi una missiva del 19 maggio 2001 indirizzata alla **Cantina Sociale di Casorzo** dal *principe degli enologi*, quel **Giacomo Tachis** che ha iscritto il suo nome nella leggenda del vino negli anni Settanta sancendo il successo del *supertuscan Sassiccia*.

Vinta fu ogni remora ed ora, mentre sorseggio l'ultimo bicchiere di **Malvasia**, lascio che sia lo stesso **Tachis** a decantarne il valore: «*Lo trovo "simpatico" perchè non mi inebria di alcoolicità e non mi appesantisce di estrattivi* - scrisse ad un amico della Cantina Sociale - *Esso è sobrio, leggero: questa è la sua "raffinatezza". Aromatico, affascinante, senza però intaccare il vero potere del profumo, il suo patrimonio olfattivo fa condividere insieme al palato il goloso piacere dei contatti arcaici che appagano ed eccitano, nonchè la squisita distillazione che in questa circostanza si può chiamare sapore. Per contatti arcaici intendo cose ben semplici: l'accostamento del vino al naso, prossimo alle labbra, alla bocca; ai tempi in cui ero giovanissimo ragazzo sognavo di assaporare queste dolci bevande di **Bacco**, ma le occasioni si presentavano quasi mai... Così il **Malvasia** mi ha avvolto con i suoi delicati e vaporosi aromi e mi ha traghettato in una nuvola nella quale ho sognato per un momento la mia infanzia, la mia prima gioventù...*». Poche parole posson seguire a tante lodi. La **Malvasia di Casorzo** (prodotta nell'omonimo comune e in altri limitrofi a garanzia della tipicità) ottenne la *Denominazione di Origine Controllata* già nel 1968. Accanto a quella "a tappo raso" della **Cantina Sociale di Casorzo** che mi ha piacevolmente stupito per la genuinità e freschezza, viene prodotto anche lo spumante ed il passito.

Psf

In vendita presso l'enoteca **CANTINA SOCIALE DI CASORZO**
via S. Lodovico, 1 - CASORZO (AT) - TEL. 0141-929229

