



VITE GOURMET

Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
 Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it



PREZIOSO COME IL LOAZZOLO

Tiratura limitata, pochissimi produttori. Se amate il moscato passito, questo nettare proveniente dalla zona di Canelli (At) saprà soddisfarvi pienamente

LUSCIOUS LOAZZOLO. A limited number of bottles each year from a handful of producers. This moscato passito from the Canelli area near Canelli (Asti) is a nectar for enthusiasts

Esposizione perfetta Perfect placing

Baciati dal sole a mezza costa
Sun-kissed on a slope

Il generoso Piemonte del vino non è solo fatto di grandi rossi, ma sa offrire anche preziose e minute chicche. È il caso del Loazzolo, la più piccola Doc italiana, prodotta in poche centinaia di ettolitri da 9 vigneron locali. Siamo a 500 metri di altitudine, sulle

When it comes to wine Piedmont is probably best known for its superb reds, but it also offers connoisseurs some other fascinating niche products. One example

alture a sud di Canelli, cuore della produzione di una delle più straordinarie varietà aromatiche al mondo: il Moscato bianco.

Ed è proprio su questi bricchi avari e imperivi, circondati da boschi un tempo infestati dai lupi nacque a fine anni '90 il "Passito di Loaz-

is Loazzolo, the smallest of the Italian DOC wines in terms of quantity, produced in just a few hundred hectolitres by 9 local vignerons. Loazzolo comes from the

hills south of Canelli, 500 metres above sea level, the heart of the production area for one of the most outstanding aromatic wines in the world: white Moscato.



Moscato bianco
White Moscato

Aromatico per eccellenza
Aromatic excellence

zolo”, riconosciuto poi ufficialmente nel 1992. La sua nascita fu stimolata dal visionario Giacomo Bologna, già “inventore” della Barbera in barrique che suggerì all’amico e noto enologo Giancarlo Scaglione di dedicarsi alla produzione di un grande passito piemontese. Il periodo storico era propizio, il “rinascimento enologico italiano” era in atto e le condizioni ambientali (suolo, clima e altimetria) unite alle solide tradizioni e conoscenze familiari incoraggiarono l’inizio di una produzione di nicchia che già dopo poche vendemmie dimostrò tutto il suo valore.

Il Loazzolo è quindi una perla del Piemonte enologico: è ottenuto da uve Moscato bianco,

appassite in pianta e/o nei fruttai, per un periodo che va dai 30 ai 100 giorni e talvolta attaccate dalla muffa nobile Botrytis Cinerea. Il succo prodotto dalla pigiatura delle uve disidratate è poi fatto fermentare in vasche di acciaio e poi maturato per due anni di cui almeno sei mesi in piccoli fusti di rovere francese. Il vino ottenuto è splendido e unisce i caratteri fragranti del vitigno alla complessità data dalla lenta maturazione. Fresco e garbato può invecchiare bene, ma perché aspettare troppi anni per goderne la classe e l’eleganza? Il Loazzolo è vino pregiato, ma non per questo inaccessibile! Provatelo con biscotti e zabaione, il paradiso è a portata di mano. ■

It was here, on these stony heights surrounded by woods once home to ferocious wolf packs, that “Passito di Loazzolo” was born towards the end of the 1980s, obtaining its official imprimatur in 1992. The project was originally the brainchild of the visionary Giacomo Bologna, the “inventor” of barrique-aged Barbera, who suggested that his friend and well-known oenologist Giancarlo Scaglione should devote himself to the production of a great Piedmontese passito. History was on their side, the “Italian enological Renaissance” was in full swing

and soil, climate and altitude of the Canelli area, combined with solid local wine-making traditions and knowledge, encouraged the beginning of a niche production that went on to demonstrate its validity after a mere handful of harvests.

Loazzolo has earned its place as a jewel in the crown of Piedmontese wine production. Obtained from white Moscato grapes, dried (passito) on the vine and/or in special drying chambers for a period ranging from 30 to 100 days and sometimes infected by the noble bunch rot Botrytis Ci-

nera, the fungus behind so many distinctive sweet dessert wines. When the dried grapes are pressed their juice is fermented in steel tubs before being matured for two years, and for at least six months in small French oak barrels. The resulting wine is superb, combining the fragrantcy of its cultivar with the complexity of the ageing process. A freshly elegant wine, it also ages well in the bottle, but there really seems little reason to wait. Undoubtedly a fine wine, Loazzolo is also an accessible one. Try it with biscuits and zabaglione for a truly heavenly dessert. ■

Degustazione

Nel bicchiere è un vino dorato e luminoso, ammaliante nelle note olfattive fragranti e aromatiche, distinte da sentori di fiori ed erbe di montagna, frutta gialla, confetture, zafferano e vaniglia. Al gusto non manca di stupire per la delicatezza dell’espressione; appena dolce è fresco e gustoso, con finale sapido e fruttato. È da cogliere dopo 3/5 anni dalla vendemmia alla temperatura di 10/12 gradi.

Tasting notes

A golden, luminous wine in the glass, bewitching in its fragrant, aromatic olfactory notes, marked by hints of flowers and mountain herbs, yellow fruit, jams, saffron and vanilla. On the palate its delicacy is striking; slightly sweet it is fresh and full of flavour, with a savoury, fruity finish. To be drunk 3/5 years after harvesting at a temperature of 10/12°C.



Paesaggio unico
Unique landscape

Le colline dell’Astigiano
The Asti hills

