Il Moscato dello Zucco di Nino Cossentino

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 11 Settembre 2015 17:27


Guardando l'album allegato in fondo al presente articolo, qualcuno potrà pensare che stavolta con le foto dell'uva ho esagerato, ma al di la delle mie fissazioni dobbiamo sempre ricordarci che è con l'uva che il vino si produce, tuttavia, troppo spesso coloro che scrivono, che producono e che bevono, tendono a dimenticarlo! Io no, o almeno cerco di non farlo, ovviamente in periodo di vendemmia tutto ciò è enormemente facilitato dalle mie incursioni nei vigneti, con relativo terrore dei vigneron i quali, più vedono aprirsi la mia bocca, più vedono abbassarsi la resa per ettaro, perchè io il vino lo assaggio, ma l'uva la mangio! In sostanza, l'uva da vino sarà anche bruttina a guardarsi, ma è sicuramente più buona dell'uva da tavola, è per tali motivi che consiglio sempre alle cantine, periodo permettendo, come buona pratica di accoglienza enoturistica, l'assaggio dell'uva insieme alla degustazione del vino con la quale esso è stato prodotto.

Per capire a fondo le motivazioni che hanno generato questo articolo, dovrò rispolverare una mia vecchia gita, risalente esattamente a sei anni fa, quando visitai per la prima volta l'**Azienda Agricola Biologica di Nino Cossentino**, sita a pochi passi dal paese di **Grisì** (PA), pertanto non vi tedierò con quelle stesse parole che è possibile andare a leggere qui, ma quell'ormai lontano **Agosto 2009** è importante perchè da esso è partita la storia che solo oggi vede il suo epilogo. Per chi non lo sapesse, **Nino Cossentino**, titolare e conduttore insieme al figlio **Francesco** della cantina in questione, all'incirca nel **2008** ebbe la fortuna di ospitare un campo sperimentale di moscati per conto dell'allora IRVV. Lo scopo di questa sperimentazione era quello di testare allevamento e vinificazione di uve ad uso vini dolci non solo di varietà autoctone, ma anche di alcune alloctone, come ad esempio il **Moscato d'Asti, il Rosa, il Giallo, dello Zucco, il Fior d'arancio, il Cerletti, d'Alessandria** ed altri, un vero paradiso dell'assaggio per un fanatico dell'uva dolce come me. Ebbene, oggi finalmente **Nino Cossentino** ha prodotto 840 bottiglie della sua prima vendemmia tardiva impiegando il **Moscato dello Zucco**, storicamente legato a quel territorio di **Partinico** in cui ricade la cantina ed i suoi vigneti, ma anche in questo caso vi risparmierò le vicende del vitigno, per coloro che volessero approfondirle, rimando alle descrizioni della brava **Laura Stassi** in questa pagina dedicata alla fattoria ed al museo dello Zucco, presente nel sito web della **Regione Siciliana**.


Il **Moscato dello Zucco 2014** di **Cossentino** è stato vendemmiato tardivamente senza pinzatura dei grappoli, ciò vuol dire che l'uva è all'80% naturalmente appassita in pianta, concentrando così zuccheri, profumi e sapori. Dopo la normale pigiatura il mosto viene lasciato a macerare sulle bucce per circa 12 ore. Infine l'affinamento viene condotto in acciaio, pertanto il risultato finale rimane parecchio aderente alla materia prima utilizzata. La mia degustazione del **3 Settembre 2015** ha pienamente confermato le sensazioni ricevute durate l'assaggio dell'uva in vigna, al naso ho subito distinto i fichi secchi e le noci con un'invasione di fiori bianchi e vaniglia, al palato, invece, ho avuto la gradevolissima sorpresa di riscontrare un buon corpo con una sottile vena dolce, sovrastata da una piacevole acidità, di quelle buone però, non sgraziate o create artatamente, presentando così al degustatore un'insolita ambiguità tra il naso e la bocca, grande carattere di distinzione in un settore, quello dei vini dolci, che sta cominciando purtroppo anch'esso ad uniformarsi ai soliti profumi e sapori. Mentre assaggiavo, ho subito pensato agli abbinamenti possibili con questo vino e la prima cosa che mi è saltata in mente è stata l'arancina al cioccolato, poichè i profumi di frutta secca ben si abbinano con il cacao e l'acidità potrà poi pulire molto bene la grassezza della frittura, piuttosto che con un bel pandoro, anche qui abbiamo un naso che ben accompagna il lievitato, e la solita acidità che ci pulisce la grassezza dell'abbondante burro, come di regola dovrebbe contenere il tradizionale dolce nordico. La prossima annata però molto probabilmente non avrà la stessa acidità, già solo assaggiandola in vigna si può evincere che il prossimo prodotto sarà un po' più abboccato, ma questo è il bello della natura, la sua variabilità e l'attesa di tutto un anno per veder sbocciare determinate caratteristiche piuttosto di altre, ciò rende ancora più unico il **Moscato dello Zucco 2014** di **Cossentino**.



Se oggi ci possiamo deliziare con questo antico vitigno, lo dobbiamo all'opera dell'ex IRVV a quei tempi diretto da **Dario Cartabellotta**, ma anche alla disponibilità di **Nino Cossentino**, il quale mi ha informato che non si fermerà allo **Zucco**, infatti già quest'anno imbottiglierà anche il **Moscato Rosa**, saggia decisione, poichè in un'epoca in cui trovare profumi e sapori originali è raro, approfittare delle condizioni metereologiche particolarmente favorevoli della **Sicilia** per vendemmiare tardivamente, pratica non alla portata di tutte le latitudini, può essere molto utile oltre che per il palato, anche ai fini del marketing aziendale, per presentare diversamente la propria azienda e far conoscere meglio anche gli altri vini della cantina.

moocasa_albumid=6190592073137974881