



La Musca Bianca 'd Lissart, il vino che mancava in Cantina L'Autin

Questo mosto fermentato di uva malvasia a bacca bianca è l'ultimo nato di Cantina L'Autin: arriva da un vitigno malvasia autoctono coltivato nella Val Pellice, dove l'ambiente pedoclimatico è idoneo alla produzione di vini bianchi estremamente profumati, caratterizzati da ottime acidità e mineralità

Di solito si dice che l'acqua scava la pietra. Nel caso della **Cantina L'Autin** il proverbio si può parafrasare con "la pietra affina il vino". Prova ne sia che il nostro primo incontro con questo produttore è stato proprio all'interno di una miniera di Talco Bianco, in Val Germanasca ([ne avevamo parlato su queste pagine](#)): qui, nelle viscere della montagna, a un km di profondità, vengono trasportate le sue bottiglie di spumante metodo classico, perché riposino sui lieviti 36 mesi, al buio e a una temperatura costante di 10 gradi.



Lo spumante "84 mesi" affinato in miniera (Foto © Ufficio stampa).

La Musca Bianca 'd Lissart, malvasia moscato di Cantina L'Autin

Ma lo spirito sperimentale della Cantina non si ferma mai e proprio per queste è già pronto l'ultimo nato di casa L'Autin: un **malvasia moscato** pensato per i brindisi delle festività natalizie.

Battezzato **La Musca Bianca 'd Lissart**, si tratta di un mosto parzialmente fermentato di **uva malvasia a bacca bianca** che cresce in Val Pellice, a cavallo tra le province di Torino e Cuneo.

Qui il Monviso incombe maestoso e la pietra, per tornare all'inizio della nostra storia, sembra indissolubilmente legata al destino di questa cantina. **Mauro Camusso**, infatti, pur essendo un agronomo, da anni si dedica assieme alla moglie **Maura Beltramo** alla gestione della Beltramo Fratelli, azienda che estrae e lavora la Pietra di Luserna. Mauro, tuttavia, non ha voluto mettere da parte la sua formazione e la sua passione per la viticoltura.

Un'avventura iniziata nel 2010 con passione e competenza

L'avventura inizia così nel 2010 con un *autin* – in piemontese è la “piccola vigna” destinata al consumo familiare – un piccolo appezzamento tramandato a Mauro dal padre e, prima di lui, dal nonno. Una scommessa che in un territorio impervio potrebbe avverarsi rischiosa. Anche perché non si tratta solo di coltivare i vitigni a bacca rossa raccomandati dal disciplinare di produzione della Pinerolese Doc che si spinge fino in terra cuneese (Barge e Bagnolo), ma di impiantare anche uve bianche autoctone e internazionali. Una sfida, non solo una scommessa, e una grande dimostrazione di impegno che inizia con la formazione di una squadra determinata, accomunata dall'amore per la propria terra, per il lavoro fatto bene e la voglia di sfondare.

«Fin dalla nascita abbiamo scelto di intraprendere un percorso totalmente biologico e dal 2019 l'azienda è certificata Bio» precisa con orgoglio Camusso.



Mauro Camusso e la figlia Elisa appena entrata nell'azienda vitivinicola (Foto © Ufficio stampa).

I vigneti sono coltivati senza diserbanti, concimi o antiparassitari e si interviene in modo mirato, con mezzi meccanici e biologici. Le pratiche sono quelle tramandate, che l'esperienza ha maturato con gli anni e adattato alle esigenze della viticoltura moderna.

«La vendemmia, come vuole la tradizione, è manuale. La natura ha i suoi cicli, i suoi ritmi, ogni annata è così diversa seppur così simile alle altre. Il cambiamento climatico sconvolge i ritmi ma l'attività umana attenta, accorta, sopperisce con destrezza alle mutazioni» chiosa Camusso.

I vigneti di L'Autin e il nuovo nato

Oggi la **superficie viticola dell'azienda** con i nuovi impianti è di **circa 10 ettari**. I terreni sono di origine alluvionale, morenica, con forte caratterizzazione locale. Nella zona di Barge sono più pesanti e argillosi; il clima più mite, protetto, è accarezzato dal Monte Bracco che smorza anche gli sbalzi termici: l'ambiente si adatta bene alle uve nere e alla vinificazione in rosso.

A soli 10 km più in là, nelle campagne tra Campiglione e Bibiana, invece, il contesto è alquanto diverso: il terreno è decisamente più sciolto, sabbioso, ghiaioso con una fortissima presenza di scheletro e strato fertile sottile. Qui siamo all'imbocco della Val Pellice, in una zona meno riparata, dove le escursioni termiche giornaliere sono importanti. **L'ambiente pedoclimatico è idoneo alla produzione di vini bianchi estremamente profumati**, caratterizzati da ottime acidità e mineralità. Ed è proprio **dalle uve malvasia** autoctone di questa zona, fortemente aromatiche tanto da ricordare il moscato, che **arriva La Musca Bianca 'd Lissard**.



La Musca Bianca 'd Lissart: caratteristiche

«Si tratta di un mosto parzialmente fermentato in autoclave, ottenuto da uva malvasia moscata a bacca bianca. Era la tipologia di vino che mancava all'ampia tavolozza de L'Autin» – spiega il produttore.

Si presenta di un **colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli**, ha un perlage fine e consistente; al naso manifesta tipiche caratteristiche varietali con **miele e agrumi in risalto**; al palato mostra freschezza, buone note minerali, effervescenza fine e persistente.

«L'uva appena pressata viene subito refrigerata e mantenuta al riparo dai lieviti. In un secondo momento il mosto ottenuto viene sottoposto a una rifermentazione in autoclave per portarlo a 5° alcolici. L'operazione finale, sicuramente la più complicata, è dare al malvasia la giusta dolcezza, la corretta acidità e il tenore alcolico adeguato: in una parola, l'equilibrio».

Il nome nasce da un gioco di parole, da un lato rende omaggio ai sentori tipici del moscato che si ritrovano anche in questa malvasia a bacca bianca e dall'altro vuole richiamare lo spirito innovatore e fortemente sperimentale della Cantina. Indubbiamente **un gradevolissimo vino** con cui accompagnare i dessert delle feste, come un buon panettone con crema di zabaione; ma l'abbinamento è perfetto anche con un plateau di formaggi alpini, preferibilmente erborinati per dare ancor più soddisfazione alle note agrumate del Musca Bianca.

Scheda del Vino

Nome etichetta: La musca bianca d'Lissart

Mosto parzialmente fermentato

Vitigno: Malvasia moscata

Fermentazione: in autoclave

Alcool: 7% vol.

Zucchero: 100 g/l

Temperatura di servizio: 5-8°C

Cantina L'Autin

Via Sant'Agostino, 40 – Barge (Cn)

www.lautin.it

Data di creazione

28/12/2023

Autore

silvia-fissore