

Consorzio Asti Docg: per spumante e moscato annata da 5 stelle

All'orizzonte l'Asti secco, forse si berrà già dal 2017

Torino, 14 set. (askanews) - Per lo spumante e il moscato Asti Docg sarà "un'annata assolutamente da 5 stelle, come non se ne vedevano da tre o quattro anni". Parola di Gianni Marzagalli, presidente del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg.

La vendemmia del moscato volge al termine, si concluderà tra 8 o 10 giorni. L'insolito protrarsi delle temperature estive sul Piemonte, con cielo azzurro e punte di 30 gradi fino a metà settembre, non ha influito negativamente sui grappoli. Anzi. "La vendemmia sta andando molto bene: il prodotto è di altissima qualità. Quanto al clima insolito, i riflessi sono stati più positivi che negativi perché l'uva non è entrata in stress. Il clima asciutto e secco ha portato effetti positivi", ha detto ad Askanews Marzagalli.

Sono 4.000 le aziende coinvolte nella filiera produttiva, sparse in 52 piccoli comuni sulle colline tra Asti, Alessandria e Cuneo, per circa 9.600 ettari di viti, tra piccoli poderi e grandi distese di filari.

Nato nel 1932, il Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg riunisce 174 realtà, tra aziende vitivinicole, case spumantiere, cantine cooperative e aziende vinificatrici e viticole. Attorno alle viti del moscato ruota un indotto da 500milioni di euro.

Ci sono nomi di fama internazionale come Campari, Martini, Gancia e cantine blasonate come Coppo o Contratto di Canelli, riconosciute patrimonio dell'umanità dall'Unesco, come tutta la zona di Langhe Roero e Monferrato. E proprio il piccolo borgo di Canelli, nell'astigiano, che è stato la culla dello spumante italiano, oggi si sta trasformando in meta turistica, con americani e tedeschi in pellegrinaggio tra le cantine.

"All'interno del Consorzio sono rappresentate sia la componente agricola sia le case spumantiere. Il consorzio rappresenta 2.500 produttori di uva, su 4.000, quindi oltre il 50% di quelle che producono uva moscato bianco in Piemonte. Tutte le case spumantiere sono associate" ha spiegato il direttore del Consorzio, Giorgio Bosticco.

La raccolta delle uve, ma anche la cura delle viti, a partire dalla potatura, avviene ancora come una volta, a mano, per via della pendenza dei terreni che non permette l'intervento di macchinari. Arroccati su colline calcaree, i filari in questa zona sono definiti "vigneti eroici", per i sacrifici e la dedizione di chi li cura. Un sapere e un lavoro che è passato di generazione in generazione e che oggi attrae anche molti giovani.

Dopo la vendemmia e la pigiatura, lo spumante e il moscato d'Asti pochi mesi per arrivare sulle tavole di tutto il mondo. Il mosto di settembre si trasforma in vino da gustare già per le festività natalizie dello stesso anno, con un periodo brevissimo di permanenza nelle cantine.

"L'85 per cento della produzione va all'estero e i mercati principali sono: Germania, Russia e Stati Uniti" ha spiegato il direttore del Consorzio, Bosticco.

All'orizzonte si profila la nascita di un nuovo prodotto, un Asti più secco.

"Per 80 anni ci siamo concentrati sui vini dolci, che rimangono sicuramente la nostra eccellenza. Stiamo provando nuove strade, con un vino che ha residui zuccherini naturali inferiori, in linea con le attuali tendenze di consumo più orientate verso spumanti secchi". La proposta di chiedere una modifica del disciplinare dell'Asti Docg, inserendo la possibilità di immettere sul mercato uno spumante con minor residuo zuccherino ha avuto il via libera dal Comitato vitivinicolo piemontese lo scorso 12 settembre. Ora dovrà pronunciarsi il Comitato vitivinicolo nazionale. L'auspicio di Bosticco "è che entro l'inizio del 2017 si possa far degustare ai consumatori il nuovo Asti secco".