

SET 19, 2016

Consorzio dell'Asti DOCG: tuteliamo l'eccellenza italiana

MAGGIE DALLOSPEDALE / FASHION (OUTFIT & TIP) / 8 COMMENTS



Consorzio dell'Asti DOCG, fondato nel lontano 1934 per tutelare due grandi vini italiani: Asti e Moscato d'Asti.

Forse non l'ho mai scritto qui, ma sono cresciuta in mezzo ai vigneti perché mio nonno era un vero appassionato d'uva. Nella casa in campagna della mia famiglia ci sono ancora le piante d'uva che lui aveva seminato e che adesso cura gelosamente mio padre nel tempo libero. Certo è che non mi ero mai appassionata tanto di vini fino al momento in cui ho visto per la prima volta la zona d'origine dell'uva Moscato bianco.

“

Il vigneto di questa preziosa uva si estende per circa 9700 ettari in un territorio che comprende 52 comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

Consorzio dell'Asti DOCG ci invita alla scoperta d'eccellenza

La settimana scorsa siamo stati ospiti del **Consorzio dell'Asti DOCG** ed in tale occasione abbiamo avuto la fortuna di conoscere la storia di due vini famosissimi: Asti e Moscato d'Asti. La nostra prima tappa è stata all'azienda agricola **Caudrina di Romano Dogliotti** (che vedete in foto). E qui ho imparato che **l'Asti spumante è la bottiglia più venduta del Piemonte e che è anche bollicina più richiesta al mondo** (la Germania è il paese dove si beve di più l'Asti docg, mentre gli Stati Uniti d'America ha il primato per il Moscato d'Asti docg). Ora che ci penso non mi sorprende visto che è sempre stato il mio spumante preferito. Ciò che invece mi ha colpito da subito è stato vedere la pendenza dei vigneti, i famosi "sori" (l'uva del sorriso). Ebbene questo è uno dei segreti dell'uva Moscato, in quanto grazie a questa inclinazione i vigneti sono più tempo esposti al sole. Inoltre nell'azienda agricola Caudrina non si usano i diserbanti e la raccolta viene fatta tutta a mano. Ma il vero segreto dell'uva Moscato? a quanto pare sono i terreni calcarei dove vengono coltivate che unici al mondo.

Il Consorzio dell'Asti DOCG ci invita a pranzo al Ristorante Enoteca di Canelli

La seconda tappa ci vuole a pranzo in un ristorante davvero eccezionale: Enoteca di Canelli, dove per la prima volta ho assaggiato la carne cruda che mi è piaciuta davvero molto (vogliamo perdonarmi i vegetariani). Gli chef Riccardo e Diego (padre e figlio) ci hanno davvero deliziato con la cucina tradizionale piemontese rivisitata in un modo davvero unico. Luogo incantato (una cattedrale sotterranea) dove la cucina e i vini fanno da protagonisti. In questa occasione abbiamo conosciuto due colonne importanti del **Consorzio dell'Asti DOCG**:

il presidente **Gianni Marzagalli** e il direttore **Giorgio Bosticco**. Vi capita mai d'incontrare persone che vorreste non smettessero mai di raccontarvi tutto ciò che sanno di un determinato argomento? ecco questo è proprio ciò che mi è successo ascoltandoli. Ogni informazione era un vero tesoro per me, ma vi prometto che presto vi svelerò tutta la conversazione. Vi anticipo solo un dato molto interessante: lo sapevate che in Cina i **Ferrero Rocher** sono "i confetti" delle bomboniere dei matrimoni? e sapevate che l'**Asti spumante** è il **miglior abbinamento**?

Cantine Coppo patrimonio Unesco

La nostra terza tappa è stata una bellissima sorpresa, in quanto le **cantine Coppo** sono patrimonio Unesco. A guidarci in questa avventura incredibile Luigi Coppo (quarta generazione), che ci ha raccontato **la storia della sua famiglia e della produzione dell'azienda**. Le **cantine Coppo** sono storiche e **dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità** per le **Cattedrali Sotterranee** che sono un tempio dedicato al vino, alla sua storia e al duro lavoro dell'uomo. Le **storiche cantine Coppo** si sviluppano sotto la **collina di Canelli** per un'estensione di **oltre 5 mila metri** quadrati e una profondità che, nel suo punto più basso, raggiunge i 40 metri. Vi confesso che ci ho lasciato il cuore e che presto tornerò per farmi raccontare tutti i dettagli.

Arrivederci Asti e Consorzio dell'Asti DOCG

La nostra prima avventura in questa zona incantevole dell'Italia è terminata al Ristorante San Marco (stellato Michelin) dove ho provato il miglior torrone morbido del mondo fatto in casa. A questo punto devo fare un ringraziamento speciale a Ornella (un'icona del Consorzio dell'Asti DOCG, ma vi racconterò anche questo più avanti) che ci ha invitato a conoscere la storia di due eccellenze: il moscato d'Asti e lo spumante Asti.

Prima di salutarvi per oggi, vi invito a visitare il sito del **Consorzio** e a scoprire la carta d'identità del vostro Asti DOCG.

TESTATA: Indiansavage.com

DATA: 19 Settembre 2016

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



TESTATA: Indiansavage.com

DATA: 19 Settembre 2016

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



TESTATA: Indiansavage.com

DATA: 19 Settembre 2016

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



TESTATA: Indiansavage.com

DATA: 19 Settembre 2016

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



TESTATA: Indiansavage.com

DATA: 19 Settembre 2016

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

