

ITALIA

Annata a 5 stelle per spumante e moscato del Consorzio Asti Docg

14 SET 2016

Roma, (askanews) - Cielo azzurro e punte di 30 gradi fino alla metà di settembre hanno influito positivamente sulla vendemmia in Piemonte. Il presidente del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg, Gianni Marzagalli, conferma:

"La vendemmia sta andando molto bene. 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 spiegato, annunciando - Sarà un'annata assolutamente da 5 stelle".

Nel Consorzio nato nel 1932, ci sono nomi di fama internazionale come Campari, Martini, Gancia e cantine blasonate come Coppo o Contratto di Canelli. Il piccolo borgo nell'astigiano, che è stato la culla dello spumante italiano, oggi si sta trasformando in meta ricercata da americani e tedeschi che girano nelle cantine. Il direttore del Consorzio, Giorgio Bosticco:

"L'85 per cento della produzione va all'estero e i mercati principali sono Germania, Russia e Stati Uniti, a cui va più del 50% di tutto l'export".

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

"Stiamo provando nuove strade, con una versione con residui zuccherini naturali inferiori, in linea con certe tendenze di consumo più orientate verso spumanti secchi".

La proposta di chiedere una modifica del disciplinare dell'Asti Docg è stata approvata dal Comitato vitivinicolo piemontese il 12 settembre. Ora spetta al Comitato vitivinicolo nazionale pronunciarsi. L'auspicio è di poter bere il nuovo Asti secco già entro l'inizio del 2017.