

Asti Docg, collaborazioni al femminile e bottiglie stappate alle riunioni Onu

Publicato il 07 Novembre 2016 | 16:35

Il Consorzio dell'Asti Docg ha puntato sull'universo femminile per promuovere in Italia e nel mondo i suoi prodotti. Tra questi, un Moscato dell'azienda Marengo è stato servito ai capi di Stato durante un'assemblea Onu

Fin dagli anni duemila il **Consorzio dell'Asti Docg** ha puntato sull'universo femminile instaurando interessanti sinergie con le associazioni di settore per promuovere in Italia e all'estero i suoi prodotti, Asti e Moscato d'Asti. Non tanto perché trattandosi di vini dolci, aromatici e meno impegnativi si associano al palato femminile, ma perché la sensibilità delle donne e la loro capacità di interpretare e comunicare il vino portano un valore aggiunto nella valorizzazione e nella tutela della bellezza del paesaggio comunicata attraverso la cultura del vino. Senza dimenticare che è cresciuta tantissimo la loro presenza nel management delle aziende della filiera.



Il Consorzio dell'Asti Docg dal 1932 si occupa della tutela, valorizzazione e promozione dell'Asti e del Moscato d'Asti in Italia e nel mondo raggruppando 174 realtà, 9.700 ettari, 4mila aziende, 80 milioni di bottiglie prodotte, 85% esportato all'estero. Con Ornella Franco, vulcanica ed instancabile responsabile delle pubbliche relazioni del Consorzio dell'Asti Docg abbiamo visitato un angolo del mondo produttivo.

Una notizia che probabilmente è sfuggita a molti, ma un vino "made in Piemonte" ha accompagnato il dessert del pranzo in apertura dei lavori dell'assemblea generale dell'Onu offerto a Capi di Stato e di governo dal segretario generale Ban Ki Moon. Un Moscato d'Asti prodotto dalla cantina **Marenco** di Strevi abbinato ad una Mousse al cioccolato con salsa di lamponi e perle di mango. Un vino davvero particolare che proviene da una singola vigna nel territorio di Strevi in provincia di Alessandria, uno dei cinquantadue comuni che fanno parte della zona di origine del vitigno Moscato.



La vigna si trova in Valle Bagnario di Strevi, oggi Patrimonio Unesco, si chiama Scrapona, termine dialettale per significare che si arrampica riferendosi alla ripidità del bricco. Un vigneto realizzato nel 1996 di 6,5 ettari in terreno composto da sabbia e marne fossili, multiclone in quanto sono stati utilizzati cinque cloni diversi, uno chiamato Marenco perché ottenuto da vecchie piante di vite che davano un Moscato di ottima qualità. Michela, una delle tre sorelle Marenco alla guida dell'azienda, ci racconta dell'importante lavoro di zonazione della vigna per migliorare la qualità del vino in collaborazione con il Consorzio dell'Asti e alla facoltà di Agraria dell'università di Torino.

In cima al vigneto la grande panchina Giallo Moscato #1, la panchina dell'amicizia voluta per ricordare l'amicizia dei fondatori di tre importanti aziende con sede a Strevi, Giuseppe Marengo, Sergio Foglino e Giovanni Subrero. La panchina è stata disegnata dall'americano Chris Bangle che nell'ambito del progetto di beneficenza Bench Community Project dona le sue opere alle comunità affinché vengano posizionate in un luogo panoramico, siano accessibili a tutti e non vengano utilizzati fondi pubblici per la loro realizzazione. In una luminosa giornata di autunno, seduti sulla panchina lo scenario è veramente unico, un anfiteatro di colline incontaminate, lo sguardo che abbraccia l'arco alpino e gli Appennini.



Ci attende una sosta al ristorante I Caffi al primo piano del palazzo cinquecentesco, sede dell'antico Palazzo comunale di Acqui Terme per gustare un piatto di Bruna Chiriotti con l'utilizzo del Moscato d'Asti come ingrediente, Faraona marinata nell'Asti con salsa di moscato. Per finire una visita all'Enoteca regionale Acqui "Terme e vino" ospitata nelle antiche cantine di Palazzo Robellini dove Giuseppina Raineri, sommelier professionista Delegata Ais per la provincia di Alessandria, ci invita ad una degustazione di Asti con il filetto baciato di Ponzone, la Robiola di Roccaverano e gli amaretti.

Bando ai preconcetti, l'Asti si abbina bene a tutto pasto, presto avremo anche una versione con un residuo zuccherino più basso che potrebbe essere già sugli scaffali a Pasqua. Un prodotto complementare, una nuova opportunità in più per avviare un dialogo nuovo con i consumatori.

TESTATA: Italiaatavola.net

DATA: 7 Novembre 2016

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



Faraona marinata nell'Asti con salsa di moscato

Per informazioni: www.astidocg.info

Marengo Vini

piazza Vittorio Emanuele 10 - 15011 Strevi (Al)

Tel **0144 363133**

www.marencovini.com

info@marencovini.com