

Il Consorzio dell'Asti ha deciso la ristampa anastatica del volume che l'allora direttore Renato Ratti nel 1985 mandò alle stampe a sua firma. Una scelta editoriale che si rinnova oggi nel segno della continuità, ma con l'evidente proposito di sottolineare la storica validità e la sostanziale attualità dei temi proposti allora da Ratti. Un tecnico ed un uomo che seppe conquistarsi rispetto e stima.

Più di trent'anni fa quelle pagine e quelle foto hanno segnato una tappa nella conoscenza e nella valorizzazione dell'Asti e del Moscato.

Abbiamo inserito alcune pagine di aggiornamenti per sottolineare che il lavoro continua.

In questi tre decenni il mondo del vino ha dato vita ad una radicale trasformazione. Il legame tra vini e territori di origine è diventato inscindibile e si è rafforzato, per noi dell'Asti, nel 1993 con il riconoscimento a Docg (Denominazione di origine controllata e garantita). Nel 2014 si è concluso l'iter che ha portato i territori vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato al riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità decretato dall'Unesco. E non è un caso che due delle "core zone" di questi territori di valore mondiale facciano riferimento proprio all'Asti e al Moscato d'Asti.

È cambiato tumultuosamente il modo di comunicare, ma restano punti fermi: tutela dei territori, buone pratiche agricole, coraggio imprenditoriale, ricerca della qualità storia e cultura. Il Consorzio, che ho l'onore di presiedere dal 2012, ha il dovere di essere tra i protagonisti di questa evoluzione.

Una considerazione: i nostri vini sono sinonimi di festa e gioia. Più nel mondo ci sono occasioni di brindare e più sarà facile diffondere l'Asti e il Moscato d'Asti Docg. Di questi tempi - ne converrete - non è facile trovare molte occasioni di serenità. Ma noi continuiamo ad essere ottimisti e concreti, lascatevelo dire da un lombardo che ama il Piemonte e la sua gente.

Non dobbiamo però credere che basti la storia e la tradizione per mantenere alto il nome dell'Asti. Ci vogliono impegno, scelte strategiche giuste, voglia di fare e fare bene.

Queste caratteristiche sono alla base della nostra azione al Consorzio, così come lo sono state quelle di Renato Ratti, troppo presto strappato alla sua famiglia e al suo lavoro, ma il cui esempio è ancora di stimolo e di insegnamento.

Un brindisi alla sua memoria.

Giovanni Marzagalli, Presidente Consorzio dell'Asti Docg

# I cambiamenti tra i filari. In trent'anni la superficie dei vigneti è aumentata del 35%

Il numero delle aziende produttrici di uva si è dimezzato

Il vigneto dell'area a docg dove viene coltivato il moscato che fa nascere l'Asti e il Moscato d'Asti Docg è profondamente mutato in questi anni. Dal 1982, anno a cui si riferisce Renato Ratti per pubblicare i dati del capitolo sulla Zona d'origine (pagina 29), ad oggi (2016) gli ettari di vigne sono passati da 7.462 a 10.039 con un aumento del 35%. Una crescita che dopo il 2002 è stata frenata dalla determina regionale che di fatto blocca l'espansione di nuove vigne di moscato. Il confronto tra i territorio comunali riferito ai 52 comuni dell'area a Docg evidenzia però una diversa "mobilità" negli investimenti viticoli. Santo Stefano Belbo e Castiglione Tinella si confermano i comuni con la maggior estensione di filari, ma perdono ciascuno qualche decina di ettari, Mango sale al terzo posto con Canelli in quarta posizione e in leggera frenata. Nel quadro di generale crescita dell'area vitata del "pianeta Asti" emergono aree di fortissima espansione come Costigliole, Cassine, Alba, Nizza Monferrato, Fontanile. Va ricordato, che i più recenti calcoli geomorfologici, confrontati con quelli produttivi, hanno evidenziato la presenza di 336 ettari di vigneti coltivati nei "sori", cioè dove la pendenza è del 50% e oltre. Vigne eroiche dove gran parte del lavoro è compiuto interamente a mano e a spalla. Profondamente mutato dal 1982 ad oggi anche il quadro delle aziende agricole produttrici di Moscato d'Asti Docg nella zona Docg. Il dato ufficiale citato da Ratti indicava 7.233 "proprietari" con un'estensione media di poco meno di un ettaro. Oggi, dopo oltre 30 anni, le aziende produttrici ufficialmente iscritte risultano 3.703, con un calo percentuale che sfiora il 50%, ne consegue che l'estensione media delle imprese produttrici di uva moscato è salita a 2,7 ettari.

Analizzando più a fondo questo dato emerge che la metà delle aziende agricole in attività coltivano meno di due ettari di vigne a moscato e che invece le imprese con estensione superiore ai dieci ettari sono il 3 per cento del totale, ma con una superficie che copre il 18% dei 10.039 ettari complessi iscritti alla Docg.

PROV.	COMUNE ISCRIZIONE DISCIPLINARE	SUPERFICIE IDONEA A DOCG N. ETTARI			
		1982	2016	DIFF.	
CN	Santo Stefano Belbo	1004	937	(67)	-7%
CN	Castiglione Tinella	707	670	(37)	-5%
CN	Mango	486	639	153	32%
AT	Canelli	572	555	(17)	-3%
CN	Cossano Belbo	368	535	167	46%
AT	Calosso	392	521	129	33%
AL	Ricaldone	271	405	134	49%
AL	Alice Bel Colle	268	391	123	46%
AT	Costigliole D'asti	39	258	219	562%
AL	Strevi	197	252	55	28%
CN	Neviglie	138	245	107	78%
AT	Castagnole delle Lanze	118	234	116	98%
AL	Cassine	93	227	134	144%
CN	Alba	87	223	136	156%
AT	Nizza Monferrato	77	221	144	187%
CN	Trezzo Tinella	155	201	46	30%



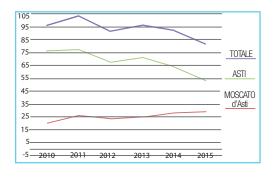
PROV.	COMUNE ISCRIZIONE DISCIPLINARE	SUPERFICIE IDONEA A DOCG N. ETTARI		ARI	
		1982	2016	DIFF.	
AT	Castel Boglione	152	193	41	27%
CN	Neive	199	188	(11)	-6%
AT	Loazzolo	129	186	57	44%
AT	Mombaruzzo	115	169	54	47%
AT	Coazzolo	95	166	71	75%
CN	Camo	152	166	14	9%
AT	Fontanile	74	163	89	120%
AT	Cassinasco	197	162	(35)	-18%
AL	Acqui Terme	138	156	18	13%
CN	Treiso	99	155	56	56%
AT	Vesime	109	154	45	41%
AT	Bubbio	113	151	38	34%
AT	Castel Rocchero	82	135	53	65%
AT	Rocchetta Palafea	77	109	32	41%
AT	San Marzano Oliveto	65	105	40	61%
AT	Calamandrana	79	102	23	29%
AL	Bistagno	58	100	42	72%
AT	Sessame	76	96	20	27%
AT	Cessole	67	86	19	28%
AT	Monastero Bormida	49	77	28	56%
AT	Maranzana	60	75	15	25%
CN	Santa Vittoria d'Alba	55	74	19	34%
CN	Perletto	17	73	56	328%
AT	Castelletto Molina	30	67	37	125%
CN	Castino	24	66	42	176%
AT	Montabone	48	63	15	31%
AT	Quaranti	27	61	34	127%
AL	Terzo	29	43	14	50%
CN	Rocchetta Belbo	34	40	6	18%
AT	San Giorgio Scarampi	12	31	19	156%
CN	Serralunga d'Alba	4	30	26	644%
AT	Moasca	6	29	23	390%
AT	Incisa Scapaccino	2	21	19	955%
AT	Castelnuovo Belbo	8	17	9	116%
AL	Visone	2	11	9	440%
AL	Grognardo	8	7	(1)	-19%
	TOTALE ETTARI	7.462	10.039	2.576	35%
	N. Aziende	7.233	3.703		
	Media Ha	1,03	2,71		

# Asti e Moscato d'Asti: l'85% va all'estero Un primato importante per il Made in Italy

L'Asti e il Moscato d'Asti sono i vini a Docg italiani più "brindati" all'estero. La vocazione internazionale è confermata dalla quota export che nella media degli ultimi anni si attesta e supera l'85%. Un contributo importante allo sviluppo del Made in Italy. Il dato delle vendite complessive (le aziende aderenti al Consorzio rappresentano l'85% del comparto Moscato d'Asti e oltre il 90% dell'Asti) testimonia che è in atto da qualche anno un avvicinamento quantitativo tra l'Asti e il Moscato d'Asti "tappo raso". Lo spumante è in frenata soprattutto su alcuni mercati molto importanti, Italia compresa, mentre il Moscato d'Asti Docg è in crescita a cominciare dagli Stati Uniti.

Il dato generale evidenzia che dopo il picco del 2011 quando si superarono complessivamente i 100 milioni di bottiglie c'è stata una discesa netta dell'Asti con il Moscato d'Asti in controtendenza che è arrivato nel 2015 a sfiorare i 30 milioni di bottiglie. L'Asti Docg è comunque presente in 90 Paesi nel mondo. Il dato dei primi dieci paesi consumatori analizzato negli ultimi cinque anni (2010-2015) vede la Germania ancora al primo posto, ma in flessione con il nuovo mercato russo in crescita altalenante e l'Italia in stagnazione negativa. Più stabili mercato storici come la Gran Bretagna. Per il Moscato d'Asti il primo mercato sono gli Stati Uniti con l'Italia al secondo posto e una sorprendente Corea del Sud in bella evidenza.

#### **SEI ANNI A CONFRONTO**



#### MILIONI DI BOTTIGLIE

ANNO	MOSCATO d'Asti	ASTI	TOT.
2010	20	76	96
2011	26	77	103
2012	24	68	92
2013	25	71	96
2014	28	64	92
2015	29	53	82

Asti DOCG Media imbottigliato anni 2010 - 2015 69.500.000 Bott. 75 cl

#### Principali 10 paesi vendita bott. 75 cl

1. Germania	14.000.000
2. Russia	12.000.000
3. Italia	11.000.000
4. Stati Uniti	7.000.000
5. Gran Bretagna	4.000.000
6. Austria	2.500.000
7. Giappone	1.700.000
8. Danimarca	1.300.000
9. Australia	1.200.000
10. Canada	1.000.000

Moscato d'Asti DOCG Media imbottigliato anni 2010 - 2015 25.000.000 Bott. 75 cl

#### Principali 10 paesi vendita bott. 75 cl

1. Stati Uniti	11.500.000
2. Italia	3.000.000
3. Corea, (Corea del Sud)	1.000.000
4. Svizzera	550.000
5. Grecia	450.000
6. Olanda	200.000
7. Danimarca	160.000
8. Spagna	150.000
9. Canadà	140.000
10. Francia	120.000

# Il nuovo ruolo del Consorzio che tutela la denominazione erga omnes

Con il Decreto Legge 8 aprile 2010 n. 61 riguardante la tutela delle denominazioni di origine il ruolo e i compiti dei Consorzi, in particolare con il riconoscimento erga omnes (locuzione latina che significa nei confronti di tutti), sono significativamente mutati e accresciuti. Un consorzio per acquisire la titolarità erga omnes è tenuto a dimostrare al Ministero dell'Agricoltura di possedere, con la propria base associativa, una rappresentatività data da almeno il 40% dei viticoltori e di almeno il 66% della produzione certificata.

Dal 2012 il Consorzio dell'Asti ha ottenuto, con Decreto ministeriale, il suddetto incarico con una partecipazione corrispondente al 96% della produzione di Asti, 85% di Moscato d'Asti e del 45% di soci produttori di uva, questo dato è in continuo aumento. Stante questi requisiti l'ente consortile è equiparato ad un'Organizzazione interprofessionale e conseguentemente può agire, in tutte le sedi giudiziarie ed amministrative, per la tutela e la salvaguardia dell'intera denominazione anche nell'interesse dei non aderenti al Consorzio. Esercita attività di vigilanza, sotto il coordinamento dell'Ispettorato repressioni frodi, esplicandola prevalentemente nella fase del commercio con personale proprio qualificato come agente di pubblica sicurezza, verificando che le produzioni certificate rispondano ai requisiti previsti dai disciplinari e che prodotti similari non generino confusione nei consumatori.

Oltre ad incarichi di controllo e segnalazione alle autorità competenti il Consorzio ha la responsabilità di contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato dell'Asti e del Moscato d'Asti nonché attivarsi per definire piani di miglioramento della qualità.

Nei rapporti con il Ministero e la Regione rappresenta il soggetto di riferimento per proposte di variazione del disciplinare di produzione o indicazioni, in funzione dell'andamento stagionale, delle giacenze e del trend delle vendite, delle rese produttive e di eventuali necessità di riserve vendemmiali. Altra prerogativa per i Consorzi erga omnes è riportata dal Decreto del Ministero dell'Agricoltura 7 novembre 2012 inerente la procedura delle domande e delle modifiche dei disciplinari DOP. I

l suddetto DM prevede che per le modifiche al disciplinare, fatta eccezione per la variazione della delimitazione dell'area geografica di produzione delle uve e l'estensione dell'imbottigliamento fuori zona, se presentate da un consorzio EO per quanto concerne i requisiti di rappresentatività di numero di viticoltori e superficie vitata sono sostituiti dal verbale dell'assemblea soci la cui delibera preveda la presenza almeno del 50% + 1 dei voti e sia assunta con maggioranza assoluta.

Non ultima la funzione di promozione e valorizzazione delle denominazioni Asti e Moscato d'Asti in Italia e nel mondo alla quale debbono contribuire anche i soggetti produttivi non aderenti al Consorzio, ma sottoposti al sistema dei controlli della denominazione.

Case
Spumantiere: 53
Aziende Vinificatrici: 14
Cantine Cooperative: 14
Associazione di Produttori: 1
Aziende Agricole: 87
Aziende Vitivinicole: 613

**TOTALE 782** 













L'evoluzione del marchio del Consorzio disegnato nel 1932 da Ottavio Baussano. Il San Secondo a cavallo è rimasto al centro pur nell'ammodernamento dell'interpretazione grafica fino ai giorni nostri.

## Ai vertici

1934-1940 Presidente: Vincenzo Buronzo vice: Mario Cora - Carlo Vittorio Incisa 1940-1944 Presidente: Arturo Marescalchi vice: Mario Gora - Carlo Vittorio Incisa 1944-1956 Presidente: Arturo Marescalchi vice: Lamberto Vallarino Gancia - Carlo Vittorio Incisa 1956-1967 Presidente: Vittorio Badini Gonfalonieri; vice: Lamberto Vallarino Gancia - Carlo Vittorio Incisa di S. Stefano 1968-1970 Presidente: Vittorio Badini Gonfalonieri; vice: Lamberto Vallarino Gancia, Carlo Reggio 1971-1972 Presidente: Vittorio Badini Gonfalonieri; vice: Oberto Spinola, Ernesto Cassinelli 1972-1973 Presidente: Ercole Garrone vice: Oberto Spinola, Ernesto Cassinelli 1974-1976 Presidente: Ercole Garrone vice: Oberto Spinola, Carlo Micca 1977-1979 Presidente: Ernesto Cassinelli vice: Vittorio Vallarino Gancia, Evasio Polidoro Marabese 1980-1982 Presidente: Pierfilippo Cugnasco vice: Vittorio Vallarino Gancia, Evasio Polidoro Marabese 1983-1985 Presidente: Renzo Balbo vice: Ottavio Riccadonna, Paolo Ricagno

1986-1988 Presidente: Giuseppe Crestodina

vice: Pierfilippo Cugnasco, Paolo Ricagno

1989-1991 Presidente: Giancarlo Voglino

vice: Pierfilippo Cugnasco, Paolo Ricagno

1992-1994 Presidente: Vittorio Vallarino Gancia; vice: Pierfilippo Cugnasco, Paolo Ricagno 1995-1997 Presidente: Livio Manera vice: Emilio Barbero, Paolo Ricagno 1998-1999 Presidente: Ottorino Liuzzi vice: Emilio Barbero, Paolo Ricagno 2000-2002 Presidente: Guido Bili vice: Emilio Barbero, Paolo Ricagno 2003-2005 Presidente: Paolo Ricagno vice: Lorenzo Barbero, Felice Bianco 2006-2008 Presidente: Emilio Barbero vice: Paolo Ricagno, Piergiorgio Castagnotti 2009-2011 Presidente: Paolo Ricagno; vice: Evasio Polidoro Marabese, Gianni Marzagalli 2012-2013 Presidente: Giovanni Marzagalli; vice: Gianluigi Biestro, Massimo Marasso in carica Presidente: Giovanni Marzagalli vice: Felicino Bianco, Massimo Marasso, Giorgio Molinari, (da luglio 2016) Paolo Cugudda, Stefano Ricagno

Direttori 1932-1971 Ercole Garrone 1976-1988 Renato Ratti 1992-2008 Ezio Pelissetti 2009-2011 Aldo Squillari Giugno2011 (in carica) Giorgio Bosticco



# Analisi e controlli all'avanguardia

Il laboratorio del Consorzio per la Tutela dell'Asti, ospitato nella moderna struttura di Isola d'Asti, utilizza le più avanzate tecnologie strumentali.

I metodi applicati in laboratorio, unitamente alla preparazione e all'esperienza del personale, permettono di determinare i parametri indicatori di qualità, genuinità e di fornire importanti indirizzi per il miglioramento delle attività di vigneto, di cantina e di commercializzazione.

Il laboratorio, con il supporto dei tecnici agronomi, da alcuni anni sta monitorando gli effetti delle pratiche di difesa del vigneto moscato, sia sulla materia prima uva che sui prodotti di trasformazione: mosti e vini.

## Ricerca dei residui di agrofarmaci e della loro evoluzione

La difesa della coltura della vite si basa in sintesi su quattro punti fondamentali:

- l'efficacia dell'agrofarmaco; la tutela della salute dell'operatore; la tutela dell'ambiente; la sicurezza alimentare. Lo scopo di tali studi e controlli è quello di garantire una particolare attenzione all'aspetto salutistico nella produzione del vino: è stato monitorato il prodotto a partire dall'uva durante tutte le fasi della maturazione, cercando di eliminare eventuali problemi, che potrebbero ripercuotersi negativamente su tutta la filiera.

A partire dal 2010 si è stabilito di monitorare a campione il prodotto di ogni vendemmia. Il personale del laboratorio, direttamente dai carichi di uva che i singoli conferitori consegnano alle aziende vinificatrici, preleva campioni su cui vengono ricercati più di 100 principi attivi tramite l'analisi multiresiduo. Dal confronto dei dati ricavati dalle schede-trattamenti, dai quaderni di campagna compilati dai viticoltori e dai risultati ottenuti dal laboratorio si ricavano importanti informazioni sul corretto impiego dei prodotti commerciali.

Nel periodo successivo alla vendemmia si analizzano i mosti e i vini Asti e Moscato d'Asti, al fine di verificare l'influenza delle varie fasi della vinificazione sul contenuto dei principi attivi residui.

In seguito alle segnalazioni di controlli su specifiche molecole in alcuni paesi extra-europei da parte delle autorità competenti e sulla base del confronto tra legislazione europea e legislazione dei principali paesi importatori, si è arrivati a definire una lista di principi attivi da verificare con attenzione.

### Le "curve di maturazione"

Tramite un collaudato protocollo di monitoraggio di circa 40 vigneti "storici" rappresentativi di tutta la zona di produzione, ogni anno si valutano oggettivamente l'avanzamento della maturazione, delle fasi fenologiche e lo stato sanitario delle uve Moscato bianco.

In collaborazione con i tecnici agronomi, a partire da fine luglio, vengono condotte settimanalmente su campioni di uva, le principali analisi utili all'individuazione delle date di inizio vendemmia e all'ottimizzazione delle operazioni vendemmiali.

Tramite le analisi di pH, acidità totale, quadro acido, zuccheri, e peso degli acini viene valutata la maturità tecnologica, mentre mediante l'analisi gascromatografica della componente terpenolica si valuta la crescita del potenziale aromatico, indispensabile per un prodotto di qualità (maturità aromatica).

#### Analisi sui mosti e sui vini

Sui prodotti derivanti dalla vendemmia, il laboratorio del Consorzio ha il compito di monitorare le caratteristiche compositive ed organolettiche dei mosti, dei vini in produzione ed imbottigliati.



Guido Bezzo al centro con il personale del Consorzio addetto al laboratorio di Isola d'Asti.

Gli scopi dei controlli sono molteplici e possono avere finalità di carattere legale o di verifiche qualitative. Normalmente sui mosti si conducono indagini analitiche per valutare principalmente il potenziale aromatico, le caratteristiche di base e l'eventuale presenza di agrofarmaci. Queste analisi permettono alle aziende di selezionare le partite migliori da destinare alle diverse linee di produzione oppure valutare la qualità dei mosti durante le transazioni commerciali. In fase di produzione (fermentazione e preparazione all'imbottigliamento), il laboratorio, esegue controlli di natura chimica quali stabilità tartarica, stabilità proteica e verifica del rispetto dei parametri imposti dal disciplinare di produzione, ma anche controlli microbiologici utili per verificare la "bontà" della fermentazione ad opera dei lieviti. Sui vini imbottigliati vengono normalmente eseguiti controlli legati all'avanzamento dell'evoluzione aromatica e, quando destinati all'esportazione, alla rispondenza dei parametri secondo le legislazioni dei paesi importatori.

# Il linalolo regala i profumi al moscato

È particolarmente significativa la ricerca dei composti terpenici: vengono identificati e quantificati per via gascromatografica in accoppiamento alla spettrometria di massa. Sono composti varietali caratterizzanti i vitigni aromatici e responsabili della tipicità olfattiva dei vini ottenuti. L'alcool terpenico, che conferisce all'Asti ed al Moscato d'Asti l'inconfondibile aroma floreale, è il Linalolo contenuto in quantità decisamente superiore alla soglia olfattiva. Il laboratorio, essendo certificato, è anche incaricato di eseguire controlli ufficiali che possono essere svolti su campioni prelevati in linea di imbottigliamento o altresì nei punti vendita italiani ed esteri. Tali controlli possono anche prevedere una verifica di tracciabilità e quindi di rispondenza con i dati ottenuti precedentemente.

Guido Bezzo - Responsabile Laboratorio di Analisi del Consorzio dell'Asti Docg

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ASTI"

 Approvato DOC
 DM 09.07.1967
 GU 199 - 09.08.1967

 Approvato DOCG
 DM 29.11.1993
 GU 287 - 07.12.1993

 Modificato
 DM 14.08.1995
 GU 228 - 29.09.1995

 Modificato
 DM 05.05.2008
 GU 123 - 27.05.2008

 Modificato
 DM 21.11.2011
 GU 281 - 02.12.2011

Modificato DM 30.11.2011 GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito del Mipaaf Sez. Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

Modificato DM 16.05.2012 GU n. 119 - 23.05.2012

Modificato DM 12.07.2013 Pubblicato sul sito del Mipaaf - Sez. Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP Rettificato DM 22.07.2013 Pubblicato sul sito del Mipaaf - Sez. Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

Modificato DM 19.02.2014 GU n. 51 - 3.03.2014 - Pubblicato sul sito del Mipaaf - Sez. DOP e IGP - Vini DOP e IGP DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Sez. Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP DM 09.09.2014 GU n.216 – 17.09.2014 Pubblicato sul sito del Mipaaf Sez. Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP DM 17.02.2015 GU n.47 – 26.02.2015 Pubblicato sul sito del Mipaaf - Sez. Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

#### Articolo 1 - Denominazione e vini

 La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Asti" o "Asti Spumante";

"Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale);

"Moscato d'Asti"; "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".

Le sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi" sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare.
 Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2 - Base ampelografica

 I vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Moscato bianco.

#### Articolo 3 - Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 è delimitata come segue:

in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grognardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

in provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di: Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

#### Articolo 4 - Norme per la viticoltura

- I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona e comunque devono essere atti a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
- Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari di favorevole giacitura ed esposizione, preferibilmente calcarei, o calcareo argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondovalle o pianeggianti, leggeri od umidi
- I sesti di impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) e i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti), devono essere quelli
  generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.
- 4. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 4.000 viti per ettaro.

- 5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
- 6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a:

	Resa uva t/ha
"Asti" o "Asti Spumante" 10	10
"Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale)	8
"Moscato d'Asti"	10
"Moscato d'Asti vendemmia tardiva"	6

- Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere vendemmiate tardivamente. Successivamente alla vendemmia le uve possono essere sottoposte ad appassimento in locali idonei.
- La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20%
  il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti".
- 9. Limitatamente alle tipologie "Asti" e "Moscato d'Asti" in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le rappresentanze della filiera, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restante il limite massimo di 12,00 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 10,00 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.
- 10. In caso di annata sfavorevole, ai sensi del D.lgs. n. 61/2010, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, dandone comunicazione immediata all'Organismo di controllo. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 6, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli Organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
- 11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva e/o di vino rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 9.
- 12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentita le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.
- 13. Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo rispettivamente pari al:

Titolo alcolometrico volumico

	naturale minimo (% vol)
"Asti" o "Asti Spumante"	9,00
"Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale)	11,00
"Moscato d'Asti"	10,00
"Moscato d'Asti vendemmia tardiva"	12,00

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino "Moscato d'Asti", con l'esclusione di tutte le altre tipologie, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50 % vol.

14. La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

#### Articolo 5 - Norme per la vinificazione

- Le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1, e le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, di affinamento nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini a DOCG in tutte le tipologie all'art. 1 devono essere effettuate nel territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO).
- 2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o del restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le Ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, "Moscato d'Asti" e "Asti spumante" o "Asti". Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

- 3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui in particolare: cernita delle uve quando necessario, eventuale diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta e aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, e refrigerazioni. Tali pratiche ed in particolare la refrigerazione possono essere utilizzate per condurre la/le fermentazione/i atta/e ad ottenere nell'arco dell'intera annata il titolo alcolometrico volumico svolto minimo, previsto per il consumo dal presente disciplinare, in modo da salvaguardare il giusto rapporto tra alcol effettivo e zuccheri residui.
- 4. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a:

	Resa uva/vino
"Asti" o "Asti Spumante"	75%
"Asti" o "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale)	60%
"Moscato d'Asti"	75%
"Moscato d'Asti vendemmia tardiva"	50%

Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5%, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.

- 5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 10 t/ha in seguito al provvedimento della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma. La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti eccedenti la resa di 10,00 t/ha oppure la parte di essi non interessata da provvedimento sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.
- 6. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.
- 7. La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi obbligatoriamente con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare e nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti in materia di vini spumanti.
- 8. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti spumante", da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno compreso il periodo di affinamento in bottiglia.
- 9. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia, deve essere di almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita. Il prodotto deve rimanere senza interruzione sulle fecce per il termine stabilito e separato dalle fecce mediante sboccatura.
- 10. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale) deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.
- 11. È vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.
- 12. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o vino destinato alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti", deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato Bianco prodotto in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato o attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.
- 13. È proibita la pratica di arricchimento per la tipologia "Moscato d'Asti vendemmia tardiva".
- 14. Il vino "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato a decorrere dal momento della preparazione.
- 15. È consentito che il vino a DOCG "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva", rivendicato come tale al momento

della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, entro il 30 luglio successivo alla vendemmia, alla elaborazione della DOCG "Asti Spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. Non è consentita l'operazione inversa ma, qualora le caratteristiche del prodotto (titolo alcolometrico volumico minimo naturale) siano equivalenti a quelle richieste per la DOCG "Moscato d'Asti", di anno in anno la Regione Piemonte può consentire il passaggio su richiesta del Consorzio di Tutela e previo parere delle rappresentanze della filiera. Non è invece consentito il passaggio dalla tipologia "Moscato d'Asti" verso la tipologia "Asti Spumante" Metodo Classico (metodo tradizionale).

16. La Regione Piemonte, di anno in anno, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico (con riferimento alle concentrazioni degli alcoli monoterpenici liberi quali il Linalolo, il trans-piranlinalolo ossido, il cis-piranlinalolo ossido, il Nerolo, il Geraniolo, il Diendiolo 1 e il Diendilo 2) delle uve e dei mosti destinati a produrre i vini di cui all'articolo 1.

#### Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

- 1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - spuma: fine, persistente;
  - colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
  - odore: caratteristico, delicato;
  - sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00% vol al 9,50% vol ;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - spuma: fine, persistente;
  - colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;
  - odore: caratteristico, spiccato, delicato;
  - sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 6,00 % vol all'8,00% vol;
  - acidità totale minima: 6,0 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Moscato d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - colore: paglierino giallo più o meno intenso;
  - odore: caratteristico e fragrante di Moscato;
  - sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50% vol al 6,50% vol;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

- 4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - colore: giallo dorato;
  - odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;
  - sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui svolto almeno 11,00% vol;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
- 5. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta specifica del Consorzio di Tutela, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

#### Articolo 7 - Designazione e presentazione

- 1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.
- 2. Per le tipologie "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" è consentito l'uso del termine "vigna" accompagnato dal

- relativo toponimo o nome tradizionale, ai sensi dell'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.
- 3. Nella designazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" o "Asti" e "Asti Spumante" o "Asti" Metodo Classico (metodo tradizionale) è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.
- 4. è inoltre consentito, nella designazione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
- Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
- 5. Bis Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l'indicazione del produttore/elaboratore.

#### Detta indicazione:

- deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;
- deve essere ripetuta unitamente all'indirizzo nell'ambito di altro campo visivo qualora vi figuri l'indicazione o il marchio del venditore/distributore per conto del quale avviene la produzione.

Nel caso in cui figuri l'indicazione o il marchio del venditore/distributore, il nome e l'indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50% di quelli utilizzati per la denominazione "Asti". Tale disposizione fa salva l'applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o l'uso del codice nel caso in cui il nome o l'indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra DOP o IGP.

- 6. Per tutte le tipologie di vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita di cui all'art. 1 del presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
- 7. Per la tipologia "Asti" o "Asti Spumante" metodo classico (metodo tradizionale), è consentita l'indicazione della data di "sboccatura", purché veritiera e documentabile.
- 8. Per la tipologia "Asti" o "Asti Spumante" prodotto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave, è possibile l'indicazione in etichetta della dicitura "metodo Martinotti".

#### Articolo 8 - Confezionamento

- I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita in tutte le tipologie di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 19 del D.lgs. n. 61/2010.
- 2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti Spumante" e "Asti" o "Asti spumante" metodo classico (metodo tradizionale), confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le capacità consentite. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 630; il suddetto limite può diminuire sino a grammi 600 esclusivamente nel caso di utilizzo di bottiglie che utilizzino una percentuale di vetro riciclato non inferiore all'85% del peso totale
- 3. È vietato, per le bottiglie di cui al comma precedente aventi una capacità superiore a 200 ml, l'utilizzo delle seguenti tipologie di chiusure:
  - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,
  - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

I tappi dovranno essere marchiati indelebilmente "Asti" o " Asti Spumante" nella parte esterna alla bottiglia.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

- 4. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Moscato d'Asti" e "Moscato d'Asti vendemmia tardiva" devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiusi con sistemi di tappatura, marchiati indelebilmente "Moscato d'Asti", aventi le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia. Le bottiglie della capacità ml 750 devono avere un peso non inferiore a grammi 500, ad eccezione della tradizionale bottiglia "Albeisa". È vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.
- 5. è inoltre vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:
  - tappo corona,
  - tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico,
  - tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri a contatto con il vino.

Tutte le tipologie di tappi consentiti dalla vigente normativa devono essere marchiati indelebilmente "Moscato d'Asti".

Tuttavia, in deroga a quanto previsto ai precedenti capoversi, limitatamente al confezionamento delle partite della tipologia di vino "Moscato d'Asti" provenienti dalla vendemmia 2014 e precedenti, è consentito per la chiusura delle bottiglie l'utilizzo del tappo a corona in aggiunta al tappo di sughero.

#### Articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un carat-

teristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai due vini prodotti sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Gujot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. La perfetta conoscenza del territorio e il costante miglioramento delle tecniche di vinificazione, nate appunto nel cuore della zona di produzione per merito di nomi altisonanti dell'enologia italiana quali Gancia, Martinotti, Mensio, Garino-Canina, Marone, hanno creato un bagaglio tecnico di esperienze difficilmente ripetibile.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico Come noto il Moscato bianco, per la migliore espressione qualitativa soprattutto aromatica, predilige terreni calcarei. All'interno della zona di produzione, ripartita su 52 comuni delle provincie di Asti, Cuneo ed Alessandria, si ritrovano matrici geologiche con diversa composizione (terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa), le quali influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di "selezionare" nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Moscato bianco.

#### Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

#### VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 00187 - ROMA Tel. +3906-45437975 mail: info@valoritalia.it Sede operativa per l'attività regolamentata: Via Valtiglione, 73 14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

Il Disciplinare di produzione si completa con le norme dedicate alle sottozone Canelli, Santa Vittoria d'Alba e Strevi, i cui allegati sono nel testo completo sul sito www.astidocg.it



# Quel testimone da Renato Ratti I brindisi del futuro e le scelte di oggi

Sono passati quasi vent'anni dalla scomparsa di Renati Ratti e nel mondo dell'Asti e del Moscato d'Asti molti problemi paiono riproporsi immutabili vendemmia dopo vendemmia.

La straordinaria compagine della filiera che fa nascere questi grandi vini mantiene le difficoltà al dialogo, l'immagine e il posizionamento dell'Asti in Italia non riesce ad esprimere i valori e le peculiarità che merita.

Nel contempo il consumo mondiale di "bollicine" è più che raddoppiato per effetto di una maggior richiesta, in particolare Inghilterra e Usa, di spumanti secchi e per nostra fortuna da 10 anni è esploso negli Stati Uniti il fenomeno della *moscatomania* che ha visto il Moscato d'Asti Docg tappo raso aumentare l'export da 2 milioni di bottiglie del 2006 a oltre 20 milioni del 2015.

Il Consorzio dell'Asti dal 1976 al 1988, con la direzione e la guida carismatica di Renato Ratti, ritengo abbia rappresentato per il comparto la massima espressione di autorevolezza, prestigio e considerazione.

Una delle motivazioni che mi hanno portato al Consorzio dell'Asti è stata quella di ricevere simbolicamente il testimone di Renato avendo la sua figura come punto di riferimento.

Una sua grande foto sorridente è alla parete del mio ufficio.

La statura morale, le competenze, l'ascendente che Renato aveva tra le su doti innate gli consentivano di proporsi come mediatore e coordinatore riuscendo a far sedere allo stesso tavolo i titolari di storiche Case spumantiere a struttura familiare come Vittorio Vallarino Gancia, Ottavio Riccadonna, Alberto Contratto, Giovanni Bosca con i manager di aziende che stavano passando dalla dimensione nazionale a quella multinazionale e a loro volta stimolava il confronto con la parte agricola e i rappresentanti delle Cantine cooperative. Oggi molto di quel mondo è cambiato. Il Consorzio ha adeguato il suo ruolo e le sue funzioni agli inevitabili cambiamenti del tempo e delle disposizione normative. Oggi che le funzioni di controllo in vigna e in cantina, previste dalla legge, sono passate dai consorzi ad altri organismi di certificazione (degna di citazione la "pesata obbligatoria di tutta l'uva docg moscato" ideata e voluta a suo tempo da Renato) e i compiti specifici affidati ai consorzi si riconducono alla promozione, vigilanza, tutela e alle proposte di modifica del disciplinare per assicurare la gestione e il coordinamento della denominazione. Il cambiamento richiede di conseguenza competenze nuove orientate ad analizzare e promuovere la nostra denominazione oltre i confini europei e statunitensi (che erano e restano i principali mercati), ricercare nuove occasioni di consumo dando valore alle origini dell'uva e dei vini, informando adeguatamente il consumatore e gli operatori. Un'altra incombenza riguarda la tutela da contraffazioni che imperversano laddove l'Asti ha un prezzo al pubblico elevato (Russia, Ucraina, paesi ex URSS) contrastando apparati burocratici locali restii.

In questo contesto evolutivo necessita anche la capacità di inventare, creare nuove tipologie di prodotto che mantengano le prerogative del vitigno e della territorialità, ma al tempo stesso aprano orizzonti diversi quali una versione di Asti secco già oggetto di approvazione e, a titolo di esempio: Moscato d'Asti tappo raso secco, Moscato d'Asti vsqprd, una valorizzazione dei "Sorì", le vigne eroiche che rappresentano l'immagine più alta dell'attaccamento alla terra.

Sono sfide vitali per proiettare il Consorzio dell'Asti verso il futuro: si potranno ottenere con il serio lavoro di tutti i rappresentanti della filiera, facendo crescere tutta la compagine produttiva e confidando nella partecipazione corale dei produttori di uva.

Il brindisi del futuro sono nelle nostre scelte di oggi.

Giorgio Bosticco Direttore Consorzio dell'Asti



## Realizzato da:

# Consorzio per la tutela dell'Asti Docg

Uffici: Piazza Roma, 10 - 14100 Asti

Tel. +39 0141.594.842 - Fax +39 0141.355.066

Laboratori: Via Valtiglione, 73 - 14057 Isola d'Asti Tel. +39 0141.958186 - Fax +39 0141958841 www.astidocg.it | consorzio@astidocg.it

*Art direction:* Diffusione immagine snc - Asti Stampa: Arti Grafiche Europa, Pomezia (RM)



