

IL FUTURO
DEL NORD OVEST

Vogliamo diventare
un polo europeo
di riferimento in
questo campo

Occorre diversificare
l'offerta di alta
gamma al mercato
e al consumatore

Giorgio Bosticco: "Aperti a tutti i mercati"

"Per l'Asti spumante docg il futuro è nella ricerca Nuove frontiere col Secco"

Il direttore del Consorzio: "Moscato la nostra forza"

Intervista

FRANCO BINELLO
ASTI

L'evento dei primi 150 anni de «La Stampa», che si celebra martedì al teatro Alfieri di Asti, apre il dibattito sul grande scenario futuro e futuristico dell'economia astigiana, in cui il mondo della vite e del vino occupa un ruolo di primo piano. Al centro del sistema il Consorzio dell'Asti spumante, storico polo e punto di riferimento per tutto il comparto del Moscato.

Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio, su che cosa state investendo?

«Futuro significa ricerca, che si può fare nei laboratori, studiando nuove metodologie e sul mercato. Noi stiamo portando avanti (dopo alcuni anni di sperimentazione) entrambi i

filoni: abbiamo tra l'altro commissionato una ricerca di mercato su un campione di un migliaio di consumatori in Italia e in Germania (che resta uno dei nostri grandi mercati di riferimento) per vedere come si sta orientando il gusto, che cosa chiedono, dove dobbiamo guardare».

E la ricerca sul campo?

«Il Consorzio dell'Asti vuole sviluppare ulteriormente gli studi per esempio sulle varietà aromatiche (Moscato, Sauvignon, ma anche altre uve... e perché no lo stesso Brachetto) puntando a diventare un polo europeo di riferimento a tutto campo. Lo facciamo sfruttando la qualità e le potenzialità del nostro la-

boratorio di assoluta eccellenza che abbiamo a Isola, nel quale lavorano sei analisti coordinati da Guido Bezzo».

Ricerca nel vigneto e in cantina....

«Significa portare in alto una diversificazione di offerta al mercato e al consumatore della nostra denominazione: Asti Premium (che stando al nuovo testo unico sarebbe "Il Superiore") basato su un sistema di lavorazione ad alta gamma: Superiore o Storico (valorizzazione dei sofi). Questo discorso può valere anche per il Moscato d'Asti - che non è più (lo ribadisco) il fratello minore dell'Asti. Parlano i numeri: su 85 milioni di bottiglie prodotte, 32 milioni sono di Moscato».

Equindi...

«Questo comporta una maggior attenzione nel consolidare e ampliare lo sviluppo del Moscato tappo raso che connota al meglio il territorio, ha profonde radici nel tessuto agricolo produttivo e offre un ampio ventaglio di opportunità di produttori».

L'Asti Secco?

«L'iter normativo è in fase



Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio dell'Asti docg

avanzata. Auspichiamo che sia completato entro metà-fine maggio. Voglio sottolineare che questo nuovo prodotto non nasce come imitazione del Prosecco, ma rappresenta una straordinaria opportunità per acquisire nuovi momenti di consumo (aperitivi ma anche tutto pasto). E si collega a quel discorso che facevamo prima sul fronte della ricerca. Tutto questo è stato reso possibile da un anno di studi culminato in un sistema di lavorazione che ha eliminato il retrogusto amarognolo del moscato portato a secco, con questo vino che ha tutti i requisiti per sfondare e piacere, ai giovani in primis».

Siete sempre più attenti ai mer-

cati globali...

«Il Consorzio si è fatto promotore di un progetto ampio e articolato di informazione del consumatore statunitense, che ha significativamente ottenuto un contributo di 6 milioni della Ue, insieme ai Consorzi di salumi e formaggi. Siamo una delle bandiere del made in Italy agro-economico nel mondo e dobbiamo farci conoscere sempre di più e meglio. Il messaggio è questo e va rilanciato».

I momenti di difficoltà sembrano averci insaldato e ridato coesione all'interno del vostro comparto...

«E' in atto un progetto di rappresentatività di tutta la filiera. Il Consorzio è orientato ad essere sempre più interpro-