

Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Asti spumante stampa				
18	Italia Oggi	23/11/2017	<i>NON SOLO BRINDISI DELLE FESTE, ECCO L'ASTI SECCO (G.Ferroni)</i>	2
27	Avvenire	24/11/2017	<i>L'ASTI DIVENTA ANCHE SECCO DECOLLA GUERRA DELLE BOLLICINE</i>	3
16/21	Tre Bicchieri	23/11/2017	<i>ASTI DOCG. UN COLPO "SECCO" ALLA CRISI</i>	4
Rubrica Asti Spumante web				
	Gamberorosso.it	24/11/2017	<i>ASTI SECCO. "PROPONIAMO AL MERCATO LO SPUMANTE CHE NON C'ERA"</i>	9
	Adnkronos.com	23/11/2017	<i>NON SOLO BOLLICINE, DEBUTTA NUOVA VERSIONE SECCA DI ASTI DOCG</i>	14
	Ansa.it	23/11/2017	<i>ANTEPRIMA BARBERA D'ASTI, ANNATA OTTIMA</i>	15
	Enopress.it	23/11/2017	<i>L'ASTISECCO IL NUOVO MONDO CON LE BOLLICINE</i>	16
	Cittadelvino.it	22/11/2017	<i>IL NUOVO ASTI SECCO METODO MARTINOTTI</i>	18
	Ilsole24ore.com	22/11/2017	<i>IMPRESA & TERRITORI LASTI DIVENTA ANCHE SECCO, PER ALLARGARE I CONSUMI E I MERCATI IMPRESA & TERRITO</i>	20
	Ansa.it	21/11/2017	<i>NON SOLO NELLE FESTE, ASTI ORA E' SECCO E A TUTTO PASTO</i>	23
	Askaneews.it	21/11/2017	<i>NASCE ASTI SECCO DOCG, PUNTA A MILLENNIALS E A CONSUMO FUORI PASTO</i>	25
	Cronachedigusto.it	21/11/2017	<i>A ROMA ANTEPRIMA DELL'ASTI SECCO DOCG. LO ABBIAMO ASSAGGIATO: E' UNO SPUMANTE "DIVERSO"</i>	27
	Italiaatavola.net	21/11/2017	<i>L'ASTI SECCO IN ANTEPRIMA A ROMA</i>	32
	BEVERFOOD.COM	20/11/2017	<i>DEBUTTA LASTI SECCO, IL NUOVO SPUMANTE NON DOLCE A BASE MOSCATO</i>	36

Non solo brindisi delle feste, ecco l'Asti Secco

DI GIANFRANCO FERRONI

Il Consorzio per la tutela dell'Asti lancia un nuovo prodotto avviando un progetto strategico per il riposizionamento di tutta la denominazione, in Italia e all'estero. Nato nel 1932 per tutelare, valorizzare e promuovere spumante e moscato astigiani, ora dà il via all'Asti Secco Docg: lo sparkling wine sabauda allarga il proprio raggio d'azione e va oltre il tradizionale brindisi per le feste con una nuova tipologia ideata per la socializzazione, grazie al suo ridotto contenuto di zuccheri rispetto alla versione dolce.

Ottenuto esclusivamente dall'uva moscato bianco coltivata nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, dove i paesaggi vitivinicoli sono patrimonio dell'Umanità riconosciuti dall'Unesco, il secco è frutto della grande tradizione piemontese nell'arte della vinificazione e nella spumantizzazione e conserva quindi la forte identità che contraddistingue lo spumante astigiano.

E a Roma il presidente del Consorzio dell'Asti Docg Romano Dogliotti e il direttore Giorgio Bosticco hanno sottolineato la nuova strategia di riposizionamento: «Ricerche di mercato confermano che l'Asti Secco ha le carte in regola per entrare in un mercato grande e complesso, confrontandosi con denominazioni agguerrite e di successo, con l'obiettivo di sedurre nuovi consumatori, soprattutto tra i millennials». Sedici i marchi già presenti sul mercato (Araldica Castelveto, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola, Tosti,

Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto, Toso): la produzione ad oggi è di circa 700 mila bottiglie, numeri contenuti per una graduale e continua crescita all'insegna della qualità. «Da oggi al primo semestre del 2018», afferma Bosticco, «avremo attività di animazione nei bar, nei ristoranti e negli alberghi più importanti del territorio di produzione, affiancata da una nuova comunicazione nazionale online e offline». Tra i progetti in cantiere si segnala infatti



un patto di alleanza in dolcezza tra Asti e Alba: dal moscato al cioccolato, dalle nocciole al miele, offriranno a marzo 2018 un programma comune di eventi che coinvolgeranno le aziende e i prodotti agricoli tipici più significativi del territorio. Nel prossimo mese, intanto, Collisioni, il festival agrirock che da alcuni anni anima le estati sulle colline delle Langhe, in collaborazione con il Consorzio dell'Asti Docg regala eventi agli appassionati di musica: si inizia domenica 17 dicembre con il concerto del cantautore Roberto Vecchioni, in programma all'interno delle notti della natività.



Spumanti L'Asti diventa anche Secco Decolla guerra delle bollicine

ROMA

Entra nel vivo la "guerra delle bollicine" che si profila in Italia. Pur senza ammettere la contrapposizione al prosecco, punta infatti ai più giovani (ma senza disdegnare le altre fasce d'età), agli aperitivi e al consumo "destagionalizzato", non solo legato alle feste, l'Asti Secco Docg, una piccola rivoluzione all'interno della produzione del vino piemontese, fino ad oggi conosciuto nel mondo grazie alla versione Asti spumante (le bollicine dolci più bevute al mondo) e a quella da dessert Moscato d'Asti. Ora si aggiunge questa terza denominazione che deriva dalle uve moscato coltivate in 52 comuni dell'area, per la quale l'omonimo Consorzio di tutela, nato nel 1932 e oggi presieduto da Romano Dogliotti, ha ottenuto quest'anno il riconoscimento Docg (con il metodo Martinotti, anche se si sta lavorando per inserire nel disciplinare anche l'uso del metodo classico). La tecnica di spumantizzazione, messa a punto con la supervisione del professor Rocco Di Stefano, prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati.

Per partire, la versione secca è prodotta da 16 aziende, in 700mila bottiglie. L'obiettivo dichiarato, nella presentazione fatta a Roma (il 28 è in programma a Milano), è quello di riuscire a fare breccia in un mercato in fortissima espansione, quello delle bollicine. «Dieci anni fa - ha detto il direttore del Consorzio, Giorgio Bosticco - si consumavano 100 milioni di bottiglie di spumante in Italia. Di queste, 40 milioni erano dolci. Oggi il mercato è cresciuto a 120 milioni, ma i dolci sono scesi a 23/25 milioni». Nel mondo, comunque, le vendite superano ancora gli 85 milioni.

Per promuovere il nuovo prodotto, oltre alla campagna pubblicitaria, il consorzio ha in programma un'operazione mirata sui bar, hotel e ristoranti della zona di produzione, un coinvolgimento di 20 chef stellati Michelin locali per consigliare l'abbinamento e, infine, un grande evento il 31 dicembre per brindare al nuovo anno.

Eugenio Fatigante
© RIPRODUZIONE RISERVATA


Dopo anni difficili, la Dop piemontese presenta la sua versione dry, rivolgendosi ai giovani. L'esordio sul mercato con 700 mila bottiglie prodotte in 16 cantine. Percorso costoso per le piccole aziende, ma il Consorzio è pronto a modificare il disciplinare per introdurre il metodo classico

Asti Docg. Un colpo "secco" alla crisi

▲ a cura di Gianluca Atzeni

UNA SOLA UVA, TRE DOCG E LA VOLONTÀ DI distinguersi nettamente dal Prosecco, conquistando nuovi consumatori. Dopo Canneli, è stata Roma a ospitare la tappa del lancio della campagna di comunicazione promossa dal Consorzio dell'Asti. Campagna che si protrarrà fino al metà 2018 e che, per il solo 2017, ha previsto un budget totale di circa un milione di euro. Rivolta principalmente al segmento Millennials, considerati nel mondo la generazione chiave per il consumo di vino, punta a far parlare nuovamente di Asti, a recuperare il terreno perduto e a fare da stimolo per l'economia di un territorio che conta 3.700 aziende viticole, suddivise in 52 comuni tra Asti, Alessandria e Cuneo. "L'Asti secco ci darà prospettive importanti ma non vogliamo copiare nessuno", ha detto a Canneli l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Giorgio Ferrero**, ribadendo l'importanza di marcare le differenze con le bollicine del Nord-Est,

allontanando gli scetticismi sulla neonata versione spumante. Con l'Asti secco, il consorzio presieduto da **Romano Dogliotti** ha ora a disposizione un tridente di tutto rispetto con cui tentare di far risalire il livello dei volumi lasciati sul campo negli ultimi cinque-sei anni: "Completiamo la gamma portando nel mondo degli spumanti qualcosa che non c'era".

GLI ANNI DIFFICILI DELLA DOCG

A questa Docg, estesa su 9.560 ettari a tutela Unesco, mancano all'appello circa 20 milioni di bottiglie, che pesano e non poco se raffrontate al celebratissimo record dei 107 milioni di bottiglie raggiunto nel 2011. Da lì in avanti, ci sono stati momenti difficili, con ripetuti segni meno davanti alla casella delle vendite verso mercati chiave, dovuta a una concomitanza di cause: il calo mondiale e generalizzato del consumo di vini dolci, la crisi del rublo e il crollo dell'export in Russia, la forte diminuzione delle vendite in Germania (prima destinazione per l'Asti dolce). Anni in cui abbiamo assistito ad accessi »



ph Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG

» polemiche in seno alla filiera tra la parte agricola e la parte industriale, sulle cause di una crisi che si è rivelata particolarmente acuta proprio nel momento in cui la spumantistica si stava rapidamente espandendo, guidata dal boom del Prosecco veneto e friulano. Una congiuntura sfavorevole che ha lasciato a Dop storiche, come Asti e Moscato d'Asti, l'amaro in bocca per un treno che non le ha incluse tra quelle vincenti. I numeri lo dimostrano, come spiega il direttore del consorzio, **Giorgio Bostico**: *"Dieci anni fa si consumavano 100 milioni di bottiglie di spumante in Italia; di questi, circa 40 milioni erano dolci. Oggi, il mercato degli spumanti è cresciuto a 120 milioni, ma i vini dolci sono scesi a quota 23/25 milioni"*. Iniziative in giro per l'Italia come "Asti Hour" tra 2013 e 2015 oppure come "Lady Asti" in Cina nel 2014 non sono riuscite a risollevarne a pieno le sorti. Questa considerazione ha spinto consorzio e produttori a tentare la carta della versione secca. Se ne parlò dapprima nel 2014, mentre nel 2015 furono state avviate le prime sperimentazioni in cantina.

La modifica al disciplinare decisa nel 2016 è passata indenne in Comitato vini del Mipaaf e il decreto di etichettatura provvisoria è in vigore dagli inizi di agosto 2017. Il testo, in particolare, ha regolamentato l'uso in etichetta del termine "secco", che aveva in un primo momento allarmato il Sistema Prosecco su un possibile tentativo di usurpazione del marchio Dop. Pericolo scampato, anche se il dialogo Piemonte-Veneto non è stato certo dei migliori. Nel frattempo, sembra essersi fermata l'emorragia che ha colpito l'Asti dolce. Gli anni più duri, come 2014 e 2015, sono alle spalle; e se il 2016 ha contenuto le perdite, il 2017 è finora stabile sul fronte vendite, mentre prosegue il buon momento del Moscato d'Asti, con volumi in crescita del 10%.

LA NUOVA VERSIONE PUNTA A BAR E GIOVANI

L'Asti secco è un prodotto nuovo che, pur derivando dalle stesse uve (Moscato bianco), è diverso sia dall'Asti dolce sia dal Moscato d'Asti. È »

ASTI

Riconoscimento docg: **1993**

Vitigno: **Moscato Bianco**

Resa Massima: **100 q di uva per ettaro**

Colore: **da giallo paglierino a dorato tenue**

Spuma: **fine, persistente**

Profumo: **fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia**

Sapore: **delicatamente dolce, aromatico, equilibrato**

Limpidezza: **brillante**

Gradazione minima complessiva: **12 gradi, con alcool svolto minimo 7% vol**

» spumantizzato col metodo Martinotti e la tecnica messa a punto dal laboratorio di ricerca del consorzio di tutela ha consentito, da un punto di vista enologico, di eliminare il fastidioso retrogusto amaro, caratteristico delle uve Moscato portate a completa fermentazione. Risolto il problema, e fatte le dovute prove in cantina, l'Asti secco oggi è pronto a strizzare l'occhio alle giovani generazioni. La campagna comunicativa, affidata dal consorzio all'agenzia torinese Hub09, punta sul concetto di convivialità e sulla freschezza del messaggio, restituendo un'immagine moderna di questa bollicina. Il progetto strategico ruota attorno alla filosofia del "rural glam", slogan che intende veicolare insieme l'unicità di questo territorio e il fascino dell'eleganza e della sensualità.

"Oggi, chi consuma i nostri prodotti ha una certa età" ha osservato **Gianni Marzagalli**, manager di Campari, vice presidente del consorzio e rappresentante in cda delle case spumantiere "ma sono convinto che, grazie ai programmi a lungo termine che abbiamo messo in campo, riusciremo a riconquistare quella fascia più giovane. Sono uno strenuo sostenitore di questo prodotto nei consumi del bar, dove l'Asti non è mai entrato". L'obiettivo è certamente guadagnare spazi di mercato, come sottolinea il direttore Bosticco a Tre Bicchieri, facendo diventare l'Asti secco "lo spumante di qualità per l'aperitivo nelle nostre realtà di mescolata".

INTRODURRE IL METODO CLASSICO?

L'esordio dell'Asti secco è prudente. Il potenziale è di una ventina di milioni, ma per il 2017 la sti-

ASTI SECCO

Riconoscimento docg: **2017**

Vitigno: **Moscato Bianco**

Resa Massima: **100 q di uva per ettaro**

Colore: **da giallo paglierino a dorato tenue**

Spuma: **fine, persistente**

Profumo: **fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia**

Sapore: **delicatamente secco, aromatico, equilibrato**

Limpidezza: **brillante**

Gradazione minima complessiva: **11,5 gradi, con alcool svolto minimo circa 11% vol**

ma è di 600-700 mila bottiglie, che appaiono poche (meno dell'1% del totale prodotto), considerando l'enorme forza produttiva di un territorio che, nel 2016 (dati consortili), si è suddiviso tra i 53,6 milioni di bottiglie dell'Asti e i 31,6 milioni del Moscato d'Asti, con una propensione all'export dell'85%. "Vogliamo crescere gradualmente, non c'è l'ambizione di fare centinaia di milioni di bottiglie, e lo vogliamo fare a un prezzo consono", sottolinea Bosticco. Oggi, la forbice di prezzo dell'Asti secco proposto in grande distribuzione è compresa tra 6,49 e 6,99 euro a bottiglia; mentre in enoteca è tra 8 e 8,5 euro. Sedici i marchi che lo hanno etichettato: Araldica Castelvoro, Arione, Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola (Fratelli Martini Secondo Luigi), Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto e Toso. Anche se i player più grandi stanno per ora alla finestra: il gruppo Campari e il gruppo Bacardi-Martini (prima azienda a volumi sull'Asti dolce) non sono ancora scesi in campo. Entrambi, va ricordato, da anni producono Prosecco Doc, in deroga al disciplinare.

Allargare la platea dei produttori risulta quantomai necessario ed è tra i primi obiettivi del consorzio, che quest'anno festeggia gli 85 anni. Tuttavia, il metodo Martinotti implica la dotazione di autoclavi per la presa di spuma e per le imprese più piccole lanciarsi nell'Asti secco significherebbe impegnarsi in un investimento costoso, senza un sicuro ritorno economico. Ma il cda guidato da Dogliotti, che nella sua azienda (Caudrina) per ora non produce »

MOSCATO D'ASTI

Riconoscimento docg: **1993**

Vitigno: **Moscato Bianco**

Resa Massima: **100 q di uva per ettaro**

Colore: **paglierino**

Spuma: **fine, persistente**

Profumo: **fragrante,**

floreale con sentori di salvia

Sapore: **delicatamente dolce, aromatico, caratteristico**

Limpidezza: **brillante**

Gradazione minima complessiva: **11 gradi, con alcool svolto minimo 4,5% vol**

» la versione secca, ha già pronta la contromossa: un'ulteriore modifica al disciplinare, da portare a casa entro il 2018, che preveda, accanto al metodo Martinotti, anche il metodo classico.

IL PARERE DELLE ASSOCIAZIONI

I sindacati agricoli confidano in questa nuova avventura. **Luca Brondelli di Brondello** (Confagricoltura Alessandria) si dice ottimista: *"Abbiamo in mano un prodotto concorrenziale su cui molte cantine hanno voglia di credere. Bisognerà sicuramente vedere come il territorio accoglierà questo Asti secco. E proprio sul territorio si dovrà concentrare il lavoro di comunicazione. Se i bar serviranno l'Asti secco invece che il Prosecco avremo fatto un passo avanti"*. Toni critici, invece, da un'altra grande associazione, la Produttori Moscato d'Asti, che conta oltre 3 mila soci. Il presidente **Giovanni Satragno** parla di *"responsabilità morali"* della governance consortile in questi anni e rimarca come il progetto relativo al fondo per la promozione sulla Docg sia ancora fermo al palo: *"L'Asti ha bisogno di comunicare. Noi abbiamo creduto in questo progetto del secco, ma ci sarebbe voluta una campagna televisiva. Ricordo che oggi"* sottolinea Satragno *"la resa per ettaro a moscato è di circa 8.700 euro. In pratica, siamo sotto la soglia di sopravvivenza. E in un'annata come questa (-30% di raccolta uve: ndr) con un prezzo suggerito a 107 euro a quintale tutto si fa più difficile"*.

ECCO COME SI MUOVONO LE CANTINE

Quanto ci credono, invece, le cantine che finora fanno Asti secco? Fontanafredda, l'azienda »

DOVE SI BEVE DI PIÙ L'ASTI DOCG

CONTINENTI

ASTI Dolce Docg

Americhe 20%

Europa (UE+Russia) 73%

Asia 5%

Oceania 2%

MOSCATO d'ASTI Docg

Americhe 68%

Europa 25%

Asia 7%

NAZIONI TOP 10

ASTI Dolce Docg

Germania 16%

Russia 14%

USA 14%

Italia 14%

GB 9%

Austria 3%

Giappone 3%

Danimarca 2%

Canada 2%

Polonia 2%

NAZIONI TOP 5

MOSCATO d'ASTI Docg

USA 69%

Italia 13%

Corea del Sud 4%

Grecia 3%

Svizzera 3%



» di Serralunga d'Alba che produce anche Asti Docg, in seno al consorzio ha spinto molto per far nascere una moderna versione dell'Asti, proponendola in due tipologie diverse a seconda dei canali off trade e on trade. Come riferisce il manager **Roberto Bruno**, la produzione iniziale si aggira intorno a 120 mila bottiglie: *"Siamo solo agli inizi del percorso. I primi riscontri a livello distributivo, dopo un mese e mezzo, sono positivi. Da un punto di vista qualitativo, abbiamo raggiunto buoni livelli, ma ci sono sensibili margini di miglioramento. L'Asti sarà l'unica bollicina al mondo a poter essere proposta nella versione dolce e in quella secca"*. Uno dei marchi particolarmente attivi è Duchessa Lia, brand di Cantine Capetta (16 milioni di bottiglie annue): *"Prevediamo di imbottigliare 250 mila unità di Asti secco nel 2017"* afferma il presidente **Riccardo Capetta** *"abbiamo lavorato molto sull'eleganza del packaging e ritengo sia un prodotto interessante, che sta già ottenendo un buon riscontro nel pubblico femminile. E un certo interesse è dimostrato anche sul territorio sia tra i bar sia tra i ristoranti. Naturalmente, per non generare confusione con l'Asti dolce, occorrerà una giusta informazione e un corretto posizionamento a scaffale"*. Sulla versione secca si stanno muovendo anche importanti cooperative, come la Tre Secoli di Mombaruzzo (400 soci e altrettanti ettari a moscato): *"Più etichette saranno sul mercato, più si creerà interesse verso questa nuova Docg"*, afferma il direttore **Elio Pescarmona**, ricordando, da un lato, come la crisi dell'Asti abbia *"sicuramente svelto"* il processo di rinnovamento, dall'altro,

LA DOLCE VALLE, NUOVO EVENTO A MARZO 2018

L'hanno chiamata la "Dolce Valle". Un nuovo evento che andrà ad arricchire il ricco panorama piemontese della gastronomia che già vanta appuntamenti importanti come la Fiera internazionale del tartufo d'Alba e la Douja d'Or. Un patto tra Asti e Alba per valorizzare, in chiave turistica, le eccellenze del territorio: nocciole, torrone, cioccolato, miele, vini dolci, il distretto del panettone di Fossano. Il via è programmato per gli ultimi due fine settimana di marzo 2018, con eventi che coinvolgeranno aziende e produzioni del territorio.

come l'esistenza di un "Asti asciutto" testimoni un precedente simile e soprattutto decennale: *"In ogni modo, spero che l'Asti secco possa rinvigorire l'orgoglio dei produttori di essere padroni del loro territorio"*.

Ma il Consorzio dell'Asti non si ferma e ha pronte diverse altre carte da giocare. Innanzitutto, ha coinvolto i venti chef stellati piemontesi che per le festività brinderanno nei loro ristoranti con le bollicine astigiane. E ha annunciato il progetto la Dolce Valle (vedi box), che a marzo 2018 sancirà l'alleanza tra Asti e Alba, con un programma di eventi che metteranno assieme la parte dolce del Piemonte, i produttori e i consumatori.

LIVE HAPPILLY

PERFEZIONARE CIÒ CHE SIAMO È UNA STORIA SENZA FINE, PER OFFRIRE AL MONDO IL MEGLIO DI NOI.

CERCA E VERIFICA I TUOI
CLIENTI E I TUOI FORNITORI

GUIDAMONACI.IT



24 NOV 2017 / 12:11



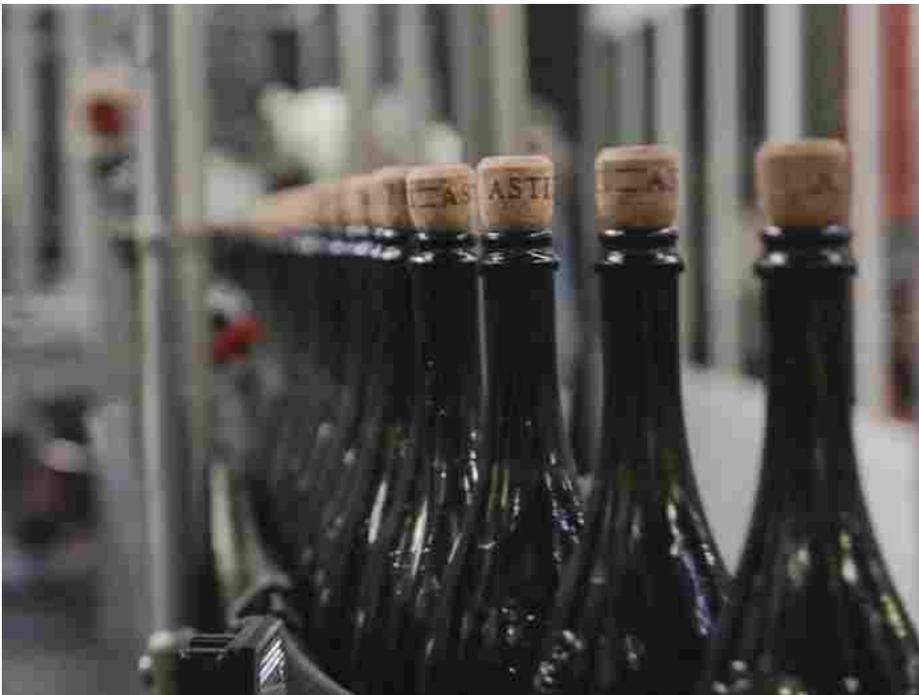
Asti secco. “Proponiamo al mercato lo spumante che non c’era”

a cura di



Gianluca Atzeni

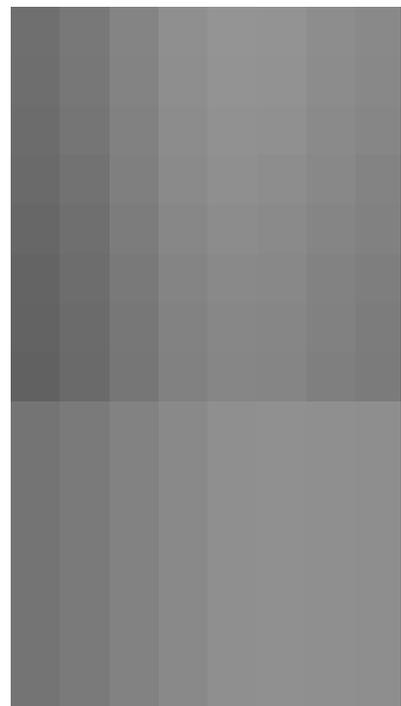
Dopo anni di crisi, la Dop piemontese presenta la sua versione dry, rivolgendosi ai giovani. L'esordio sul mercato con 700 mila bottiglie prodotte in 16 cantine. Percorso costoso per le piccole aziende, ma il Consorzio è pronto a modificare il disciplinare per introdurre il metodo classico



Una sola uva, tre Docg e la volontà di distinguersi nettamente dal Prosecco, conquistando nuovi consumatori. Dopo Canelli, è stata Roma a ospitare la tappa del lancio della campagna di comunicazione promossa



NOTIZIE WINE



dal Consorzio dell'Asti. Campagna che si protrarrà fino a metà 2018 e che, per il solo 2017, ha previsto un budget totale di circa un milione di euro. Rivolta principalmente al segmento Millennials, considerati nel mondo la generazione chiave per il consumo di vino, punta a far parlare nuovamente di Asti, a recuperare il terreno perduto e a fare da stimolo per l'economia di un territorio che conta 3.700 aziende viticole, suddivise in 52 comuni tra Asti, Alessandria e Cuneo. "L'Asti secco ci darà prospettive importanti ma non vogliamo copiare nessuno", ha detto a Canelli l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Giorgio Ferrero**, ribadendo l'importanza di marcare le differenze con le bollicine del Nord-Est, allontanando gli scetticismi sulla nuova e neonata versione spumante. Con l'Asti secco, il consorzio presieduto da **Romano Dogliotti** ha ora a disposizione un tridente di tutto rispetto con cui tentare di far risalire il livello dei volumi lasciati sul campo negli ultimi cinque-sei anni: "Completiamo la gamma portando nel mondo degli spumanti qualcosa che non c'era", ha riferito il presidente durante la conferenza stampa a Roma.



Gli anni difficili della Docg

A questa Docg, estesa su 9.560 ettari a tutela Unesco, mancano all'appello circa 20 milioni di bottiglie, che pesano e non poco se raffrontate al celebratissimo record dei 107 milioni di bottiglie raggiunto nel 2011. Da lì in avanti, ci sono stati momenti difficili, con ripetuti segni meno davanti alla casella delle vendite verso mercati chiave, dovuta a una concomitanza di cause: il calo mondiale e generalizzato del consumo di vini dolci, la crisi del rublo e il crollo dell'export in Russia, la forte diminuzione delle vendite in Germania (prima destinazione per l'Asti dolce). Sono stati anni in cui abbiamo assistito ad accese polemiche in seno alla filiera tra la parte agricola e la parte industriale, sulle cause di una crisi che si è rivelata particolarmente acuta proprio nel momento in cui la spumantistica si stava rapidamente espandendo, guidata dal boom del Prosecco veneto e friulano. Una congiuntura sfavorevole che ha lasciato a Dop storiche, come Asti e Moscato d'Asti, l'amaro in bocca per un treno che non le ha incluse tra quelle vincenti.

I numeri lo dimostrano, come spiega il direttore del consorzio, **Giorgio Bosticco**: "Dieci anni fa si consumavano 100 milioni di bottiglie di spumante in Italia; di questi, circa 40 milioni erano dolci. Oggi, il mercato degli spumanti è cresciuto a 120 milioni, ma i vini dolci sono scesi a quota 23/25 milioni". Iniziative in giro per l'Italia come "Asti Hour" tra 2013 e 2015 oppure come "Lady Asti" in Cina, nel 2014, non sono riuscite a risollevarne a pieno le sorti.

La versione secca e gli allarmi del Prosecco

Questa considerazione ha spinto consorzio e produttori a tentare la carta della versione secca. Se ne parlò dapprima nel 2014, mentre nel 2015 sono state avviate le prime sperimentazioni in cantina. La modifica al disciplinare di produzione decisa nel 2016 è passata indenne in Comitato vini del Mipaaf e il decreto di etichettatura provvisoria è in

vigore dagli inizi di agosto 2017. Il testo, in particolare, ha regolamentato l'uso in etichetta del termine "secco", che aveva in un primo momento allarmato il Sistema Prosecco su un possibile tentativo di usurpazione del marchio Dop. Pericolo scampato, anche se il dialogo Piemonte-Veneto non è stato dei migliori. Nel frattempo, sembra essersi fermata l'emorragia che ha colpito l'Asti dolce. Gli anni più duri come 2014 e 2015 sono alle spalle; e se il 2016 ha contenuto le perdite, il 2017 è finora stabile, mentre prosegue il buon momento del Moscato d'Asti, con vendite a volume a +10%.

La nuova versione punta a bar e giovani

L'Asti secco è un prodotto nuovo che, pur derivando dalle stesse uve (Moscato bianco), è diverso sia dall'Asti dolce sia dal Moscato d'Asti. È spumantizzato col metodo Martinotti e la tecnica messa a punto dal laboratorio di ricerca del consorzio di tutela ha consentito, da un punto di vista enologico, di eliminare il fastidioso retrogusto amaro, caratteristico delle uve Moscato portate a completa fermentazione. Risolto il problema, e fatte le dovute prove in cantina, l'Asti secco oggi è pronto a strizzare l'occhio alle giovani generazioni. La campagna comunicativa, affidata all'agenzia torinese Hub09, punta sul concetto di convivialità e sulla freschezza del messaggio, restituendo un'immagine moderna di questa bollicina. Il progetto strategico ruota attorno alla filosofia del "rural glam", slogan che intende veicolare insieme l'unicità di questo territorio e il fascino dell'eleganza e della sensualità.

"Oggi, chi consuma i nostri prodotti ha una certa età" ha osservato **Gianni Marzagalli**, manager di Campari, vice presidente del consorzio e rappresentante in cda delle case spumantiere *"ma sono convinto che, grazie ai programmi a lungo termine che abbiamo messo in campo, riusciremo a riconquistare quella fascia più giovane. Sono uno strenuo sostenitore di questo prodotto nei consumi del bar, dove l'Asti non è mai entrato"*. L'obiettivo è certamente guadagnare spazi di mercato, come sottolinea il direttore Bosticco a Tre Bicchieri, facendo diventare l'Asti secco *"lo spumante di qualità per l'aperitivo nelle nostre realtà di mescita"*.

I numeri dell'Asti secco

L'esordio dell'Asti secco è prudente. Il potenziale è di una ventina di milioni, ma per il 2017 la stima è di 600-700 mila bottiglie, che appaiono poche (meno dell'1% del totale prodotto), considerando l'enorme potenziale produttivo di un territorio che, nel 2016 (dati consortili), si è suddiviso tra i 53,6 milioni di bottiglie dell'Asti e i 31,6 milioni del Moscato d'Asti, con una propensione all'export dell'85%. *"Vogliamo crescere gradualmente, non c'è l'ambizione di fare centinaia di milioni di bottiglie, e lo vogliamo fare a un prezzo consono"*, sottolinea Bosticco. Oggi, la forbice di prezzo dell'Asti secco proposto in grande distribuzione è compresa tra 6,49 e 6,99 euro a bottiglia; mentre in enoteca tra 8 e 8,5 euro.

Le aziende produttrici e l'ipotesi metodo Classico

Sedici i marchi che lo hanno etichettato: Araldica Castilvero, Arione, Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola (Fratelli Martini Secondo Luigi), Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto e Toso. I player più grandi stanno per ora alla finestra: il gruppo Campari e il gruppo Bacardi-Martini (prima azienda a volumi sull'Asti dolce) non sono ancora scesi in campo. Entrambi, va ricordato, da anni producono Prosecco Doc, in deroga al disciplinare.

Allargare la platea dei produttori risulta quantomai necessario ed è tra i primi obiettivi del consorzio, che quest'anno festeggia gli 85 anni. Tuttavia, il metodo Martinotti implica la dotazione di autoclavi per la presa di spuma e per le imprese più piccole lanciarsi nell'Asti secco significherebbe impegnarsi in un investimento costoso, senza un sicuro ritorno economico. Ma il cda guidato da Dogliotti, che nella sua azienda (Caudrina) per ora non produce la versione secca, ha già pronta la contromossa: un'ulteriore modifica al disciplinare, da portare a casa entro il 2018, che preveda, accanto al metodo Martinotti, anche il metodo classico

Il parere delle associazioni

I sindacati agricoli confidano in questa nuova avventura. **Luca Brondelli di Brondello** (Confagricoltura Alessandria) si dice ottimista: *"Abbiamo in mano un prodotto concorrenziale su cui molte cantine hanno voglia di credere. Bisognerà sicuramente vedere come il territorio accoglierà questo Asti secco. E proprio sul territorio si dovrà concentrare il lavoro di comunicazione. Se i bar serviranno l'Asti secco invece che il Prosecco avremo fatto un passo avanti"*. Toni critici, invece, da un'altra grande associazione, la Produttori Moscato d'Asti, che conta oltre 3 mila soci. Il presidente **Giovanni Satragno** parla di *"responsabilità morali"* della governance consortile in questi anni e rimarca come il progetto relativo al fondo per la promozione sulla Docg sia ancora fermo al palo: *"L'Asti ha bisogno di comunicare. Noi abbiamo creduto in questo progetto del secco, ma ci sarebbe voluta una campagna televisiva. Ricordo che oggi"* sottolinea Satragno *"la resa per ettaro a moscato è di circa 8.700 euro. In pratica, siamo sotto la soglia di sopravvivenza. E in un'annata come questa (-30% di raccolta uve: ndr) con un prezzo suggerito a 107 euro a quintale tutto si fa più difficile"*.

Ecco come si muovono le cantine

Quanto ci credono, invece, le cantine che finora fanno Asti secco? Fontanafredda, l'azienda di Serralunga d'Alba che produce anche Asti Docg, in seno al consorzio ha spinto molto per far nascere una moderna versione dell'Asti, proponendola in due tipologie diverse a seconda dei canali off trade e on trade. Come riferisce il manager **Roberto Bruno**, la produzione iniziale si aggira intorno a 120 mila bottiglie: *"Siamo solo agli inizi del percorso. I primi riscontri a livello distributivo, dopo un mese e mezzo, sono positivi. Da un punto di vista qualitativo, abbiamo raggiunto buoni livelli, ma ci sono sensibili margini di miglioramento. L'Asti sarà l'unica bollicina al mondo a*

poter essere proposta nella versione dolce e in quella secca". Uno dei marchi particolarmente attivi è Duchessa Lia, brand di Cantine Capetta (16 milioni di bottiglie annue): "Prevediamo di imbottigliare 250 mila unità di Asti secco nel 2017" afferma il presidente **Riccardo Capetta** "abbiamo lavorato molto sull'eleganza del packaging e ritengo sia un prodotto interessante, che sta già ottenendo un buon riscontro nel pubblico femminile. E un certo interesse è dimostrato anche sul territorio sia tra i bar sia tra i ristoranti. Naturalmente, per non generare confusione con l'Asti dolce, occorrerà una giusta informazione e un corretto posizionamento a scaffale". Sulla versione secca si stanno muovendo anche importanti cooperative, come la Tre Secoli di Mombaruzzo (400 soci e altrettanti ettari a moscato): "Più etichette saranno sul mercato, più si creerà interesse verso questa nuova Docg", afferma il direttore **Elio Pescarmona**, ricordando, da un lato, come la crisi dell'Asti abbia sicuramente "sveltito il processo di rinnovamento", dall'altro, come l'esistenza di un "Asti asciutto" testimoni un precedente simile e soprattutto decennale: "In ogni modo, spero che l'Asti secco possa rinvigorire l'orgoglio dei produttori di essere padroni del loro territorio".

Progetti di comunicazione

Ma il Consorzio dell'Asti non si ferma e ha pronte diverse altre carte da giocare. Innanzitutto, ha coinvolto i venti chef stellati piemontesi che per le festività branderanno nei loro ristoranti con l'Asti Docg. E ha annunciato il progetto la Dolce Valle, che a marzo 2018 sancirà l'alleanza tra Asti e Alba, con un programma di eventi che metteranno assieme la parte dolce del Piemonte. Si tratta di un patto tra Asti e Alba per valorizzare, in chiave turistica, le eccellenze del territorio: nocciole, torrone, cioccolato, miele, vini dolci, il distretto del panettone di Fossano. L'appuntamento è per gli ultimi due fine settimana di marzo 2018 con eventi che coinvolgeranno aziende, produzioni del territorio e consumatori.

a cura di Gianluca Atzeni

Questo articolo è uscito sul nostro settimanale [Tre Bicchieri del 23 novembre](#)

Abbonati anche tu se sei interessato ai temi legali, istituzionali, economici attorno al vino. È gratis, basta cliccare [qui](#)

Abbiamo parlato di: **Asti Secco**, **Bosticco**, **Piemonte**

Precedente



NON SOLO BOLLICINE, DEBUTTA NUOVA VERSIONE SECCA DI ASTI DOCG

Il Consorzio per la Tutela dell'Asti, dal 1932 impegnato nella valorizzazione e promozione dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti, presenta l'ultimo nato: l'Asti Secco Docg. Celebre in tutto il mondo per le sue bollicine dolci, lo sparkling wine sabauda allarga il proprio raggio d'azione e va oltre il tradizionale brindisi per le feste con questa nuova tipologia che ben si adatta ad altri momenti di socializzazione. Grazie al suo ridotto contenuto di zuccheri rispetto alla versione dolce, è infatti uno spumante secco unico nel suo genere, ideale per il momento dell'aperitivo e a tutto pasto. Ottenuto

esclusivamente dall'uva Moscato bianco coltivata nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, dove i paesaggi vitivinicoli sono patrimonio dell'Umanità riconosciuti dall'Unesco, il nuovo Asti Secco è frutto della grande tradizione piemontese nell'arte della vinificazione e nella spumantizzazione e conserva quindi la forte identità che contraddistingue lo spumante astigiano. "L'Asti Secco - commenta Romano Dogliotti, presidente del Consorzio dell'Asti Docg - completa la gamma della Denominazione, portando nel mondo degli spumanti secchi qualcosa che non c'era: il profumo e l'aroma inconfondibile del Moscato bianco. In altre parole, il grande albero del Moscato bianco di Canelli, che fa nascere l'Asti spumante Dolce Docg e il Moscato d'Asti Docg, ora offre un frutto in più: l'Asti Secco Docg".

La tecnica di spumantizzazione - messa a punto con il contributo del laboratorio di ricerca e analisi del Consorzio di Tutela e la supervisione di Rocco Di Stefano, tra i maggiori esperti del settore enologico - prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati. Il risultato è un quadro gustativo e olfattivo equilibrato e armonioso. "Ricerche di mercato - spiega Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio - confermano che il nuovo Asti Secco ha le carte in regola per entrare in un mercato grande e complesso, confrontandosi con denominazioni agguerrite e di successo, con l'obiettivo di sedurre nuovi consumatori, soprattutto tra i Millennials". Sedici i marchi già presenti sul mercato (Araldica Castelfvero, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola, Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto, Toso). La produzione ad oggi è di circa 700 mila bottiglie, numeri contenuti per una graduale e continua crescita all'insegna della qualità. Parallelamente al lancio del nuovo prodotto, presentato in anteprima ufficiale a Roma, il Consorzio ha avviato infatti un progetto strategico per il riposizionamento di tutta la denominazione, in Italia e all'estero. Alla base di questo lavoro, le attività all'insegna della filosofia 'rural glam'. "Da oggi al primo semestre del 2018 - prosegue il direttore Bosticco - avremo attività di animazione nei bar, nei ristoranti e negli alberghi più importanti del territorio di produzione, affiancata da una nuova comunicazione nazionale on line e off line. E' in programma inoltre -anticipa Giorgio Bosticco - una sorpresa per il 31 dicembre: un brindisi all'anno nuovo con Asti Secco e Asti Dolce, all'insegna della grande musica". E le novità non finiscono qui. Tra i progetti in cantiere si segnala infatti un patto di alleanza in dolcezza tra Asti e Alba: dal Moscato al cioccolato, dalle nocciole al miele, offriranno a marzo 2018 un programma comune di eventi che coinvolgeranno le aziende e i prodotti agricoli tipici più significativi del territorio.

space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek. seek to previous 1 2 ... 6 seek to 10%, 20% ... 60%

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

EDIZIONI ANSA > Mediterraneo Europa NuovaEuropa America Latina Brasil English Mobile Segui su:

ANSA.it Piemonte

Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo Corporate Prodotti

Galleria Fotografica Video Scegli la Regione +

CRONACA * POLITICA * ECONOMIA * SPORT * SPETTACOLO * ANSA VIAGGIART * CERCO LAVORO * PIEMONTE&EU * C. REGIONALE * CIRCOLO LETTORI * SPECIALI

ANSA.it > Piemonte > **Anteprima Barbera d'Asti, annata ottima**

Anteprima Barbera d'Asti, annata ottima

Coldiretti, calo produttivo del 30% ma vini "molto particolari"

Redazione ANSA

ASTI

23 novembre 2017

19:24

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione

Archiviato in

Bevande

Roberto Cabiale

Vincenzo Gerbi

Coldiretti



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ASTI, 23 NOV - Una Barbera d'Asti docg 2017 "ottima, nonostante un'annata problematica, con un calo produttivo di quasi il 30%". Il responsabile del Centro Studi Vini del Piemonte, Secondo Rabbione, ha illustrato il 2017 di uno dei più noti vini piemontesi, alla 16/esima edizione dell'Anteprima Barbera d'Asti docg, organizzata questa sera dalla Coldiretti provinciale. Ventiquattro i campioni di Barbera docg di Asti, alcune di Alba, provati nella degustazione da 250 tra vignaioli, ricercatori e rappresentanti delle istituzioni locali.

"Una produzione ridotta ma ricca, che è stata ottima nonostante le difficoltà climatiche" ha affermato il professor Vincenzo Gerbi dell'Università di Torino. "I vini si preannunciano interessanti come mai - ha detto il presidente Coldiretti Asti, Roberto Cabiale - e comunque molto particolari, con gradazioni notevoli e forti diversificazioni di zona in zona".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi Suggerisci

Annunci PPN

Scopri Range Rover Velar
 Stai per fare un viaggio nel futuro.
 Scopri di più

Renault TALISMAN e
 Nuova Gamma EXECUTIVE con 4Control 4 ruote sterzanti
 SCOPRI L'OFFERTA

Ora disponibile in Italia
 Il gadget spia che devi avere se possiedi un'auto.
 Maggiori informazioni

Cosa c'è nel petfood?
 Ecco tutto quello che c'è da sapere!
 Scopri di più

COMMENTI

ULTIMA ORA PIEMONTE

- 19:27 Cairo: Nostro calcio da rifondare subito
- 19:24 Anteprima Barbera d'Asti, annata ottima
- 18:24 Apre 35/o Torino Film Festival alla Mole
- 18:21 'OffLine', nuovo progetto Unione Musicale
- 17:36 Consiglio Piemonte contro violenza donne
- 16:59 Workshop sul turismo in Monferrato
- 16:18 Stranieri, 7 volte di più in 20 anni
- 15:45 Nasce Dimore, circuito turistico italiano
- 15:42 Edit, nuovo polo del food a Torino
- 15:13 Sacchetti, Italbasket in parte inespresa

> Tutte le news

ANSA ViaggiArt

> vai

Gaudenzio Ferrari, in mostra il Michelangelo piemontese

Da 23 marzo un centinaio opere a Vercelli, Novara, Varallo Sesia



SCARICA ORA GRATIS

PIANETA CAMERE

Camera di Commercio d'Italia

Camere Commercio: Venezia-Delta adeguata

Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 1.836.481 **Articoli consultabili: oltre 19.758**

LA CRIMINALITA' CINE... IL PREMIO MACULAN AL... IL PREMIO BELLA VIGN... IN CINA I PRIMI CORS... VINITALY IN MISSIONE...

Seguici su Facebook

- MENU**
- Home
 - I VINI DEL MESE
 - ENOPRESS WINE SPECIAL
 - ENOPRESS TASTINGS
 - Attualità e stampa
 - Photo gallery
 - Opinioni
 - Lazio DOP & DOC
 - Temi del giorno
 - Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
 - Economia
 - Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
 - Il gotha del gusto
 - Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze

Home

L'ASTISECCO IL NUOVO MONDO CON LE BOLLICINE

Valutazione attuale: ☆☆☆☆☆ / 0
 Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo Valutazione

Dettagli

(www.enopress.it). L'ASTI Secco Docg nasce dall'uva Moscato bianco e da un progetto di ricerca che si è avvalso delle migliori professionalità e competenze per la valorizzazione di quest'uva unica. La tecnica di spumantizzazione alla cui messa a punto ha contribuito il laboratorio di ricerca del Consorzio di Tutela, prevede particolari condizioni di permanenza con lieviti selezionati che portano ad avere un quadro gustativo ed olfattivo equilibrato ed armonioso. Il risultato è unico e sorprendente. Con una spuma particolarmente fine e persistente, l'Asti Secco dona al palato una sensazione di freschezza che ne consente il consumo a tutto pasto. Al naso si possono apprezzare delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). Ottimo come aperitivo, l'Asti Secco si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto.

«Rural Glam». Autentico, contadino, elegante. E' l'Asti Secco, la terza via del Moscato per riconquistare quote di mercato sia in Italia che nel mondo.

Qualche giorno fa a Canelli, non a caso in piazza Carlo Gancia, si è celebrato il battesimo di questa variante della Docg «che mantiene i profumi del Moscato, ma ha un contenuto zuccherino inferiore – spiega Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio dell'Asti -. Un vino da aperitivo, da tutto pasto. Il pubblico è incuriosito: lo dimostra lo studio comparativo fatto su 900 potenziali acquirenti. Di questi 2 su 3 comprerebbero Asti Secco oltre agli altri spumanti che già conoscono».



Una variante dell'Asti che non rincorre il Prosecco, ma si inserisce in quella fetta di mercato che sono le bollicine, vera e propria moda mondiale che non accenna ad esaurirsi. Seppellite le asce di guerra con i veneti, produttori di Prosecco, «ci siamo chiariti, non abbiamo copiato nessuno – assicura Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura -. Ora dobbiamo unire le forze ed entrare nell'immaginario collettivo dei consumatori». Un percorso, una sfida possibile, «perché l'Asti Secco è speciale – assicura emozionato il presidente del Consorzio Romano Dogliotti -. Chi ha deciso di produrlo, di accettare la sfida è entusiasta. Ora arriveranno anche altre cantine».

La produzione in numeri. In poco più di 2 mesi sono circa 700 mila le bottiglie prodotte da 16 maison del Moscato. «Non escludo che anche grandi nomi possano iniziare a produrre dal 2018 – svela ai soci del Consorzio in vicepresidente Gianni Marzagalli -. Dopo due anni di battaglie eccoci qui a festeggiare tutti assieme questo battesimo». Per ora sono solo voci, ma Campari, multinazionale degli spirits, starebbe già sperimentando in cantina. Il battesimo di Canelli è stata un'idea di Romano Dolgiotti. Contadino nell'animo ed imprenditore del vino nelle scelte ha voluto condividere con più di 500 vignaioli la road map della rinascita dell'Asti. Un percorso di crescita che ha bisogno di consapevolezza: «Dieci anni fa in Italia si vendevano 100 milioni di bottiglie di spumanti, di questi 40 milioni erano spumanti dolci – dichiara Giorgio Bosticco -. Ora la quota totale è di 120 milioni di bottiglie e le dolci sono scese a 25 mila unità». Serve un restyling. Un piano comunicativo che faccia sapere la mondo che esiste una terza via del Moscato «una via autentica e alla moda – spiega Maurizio Cisi, direttore di Hub09: l'agenzia di comunicazione che ha progettato la campagna marketing dell'Asti – per far capire al consumatore che con l'Asti non si fa festa solo a Natale, ma si può brindare tutto l'anno».

I fondi per la promozione. Intanto ci sono anche i fondi per la promozione: 1,3 milioni per il 2017 ed 1,5 milioni per il 2018. Il prossimo anno si potranno utilizzare anche i 4 milioni di euro che la Comunità Europea ha destinato per la promozione negli Stati Uniti. «Dobbiamo far capire a tutti i consumatori del mondo che il Moscato è unico al mondo – annota Maurizio Cisi -, genera un vino straordinario che nasce nelle terre patrimonio Unesco».

- ◊ Le aziende informano
- ◊ L'edicola
- ◊ In libreria
- L'arte del bere
 - ◊ Vigne e cantine
 - ◊ Le terre e le città del vino
 - ◊ le grandi famiglie nel mondo
 - ◊ Manifestazioni mostre fiere
 - ◊ Enogastronomia
 - ◊ Il vino in enoteca
 - ◊ Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - ◊ Enospia: tutti i reiteoscena..
 - ◊ Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- Eventi
- Sport & Vino
 - ◊ Vino alimentazione e sport
 - ◊ Lo sport nelle terre del vino
- Vini naturali, biologici e biodinamici
- INFORMATIVA COOKIES

Debutto di Roma e Milano. Il Consorzio ha presentato l'Asti Secco alla stampa nazionale e internazionale il 21 novembre a Roma, ottenendo un grande successo, e il 28 sarà a Milano sperando di ottenere lo stesso. Il grande pubblico lo assaggerà durante il Bagna Cauda Day in programma il prossimo weekend in 160 ristoranti di tutto il mondo, verrà servito a circa 16 mila clienti. Diventano tra le denominazioni prodotte dalla zona Moscato in 52 Comuni del Piemonte: il 10 novembre a Caselli, dove 160 anni fa

Alla cerimonia era presente anche l'assessore regionale all'Agricoltura, Giorgio Ferrero, che ha ricordato che "all'Asti secco ci ha

L'idea di proporre una tipologia di spumante con un residuo zuccherino decisamente inferiore a quello tradizionale è nata dalla

estero, con una produzione iniziale di 600 mila bottiglie.

attività di animazione nei principali bar e ristoranti del 32 comuni della Denominazione, con eventi dedicati; il posizionamento di prezzo? «Una bottiglia di Asti Secco si potrà trovare in enoteca a 8/8,90 euro e nella grande distribuzione a 6,49-6,99 euro». Al

La «Dolce valle» In quest'ambito si inserisce il progetto «La Dolce Valle», un patto di alleanza tra Asti e Alba con una serie di eventi

produzione 2016 è stata di 63 milioni di bottiglie, di cui 34 milioni di Asti e 31 milioni di Moscato d'Asti. L'85% circa delle etichette superano i confini nazionali. Per il 2017 si attende un leggero miglioramento. «Considerato il trend positivo, in particolare del

La polemica con il fratello-nemico Prosecco si sta facendo davvero incalzante e, crediamo durerà per molto tempo. Di certo questo

ripetuto da coloro che hanno creato la sua immagine. La produzione iniziale dovrebbe partire da 500-600.000 bottiglie e da parte nostra un affettuoso in bocca al lupo!

IL VERDICCHIO ENTRA NELLA HALL OF FAME 21-11-2017

I VINI DEL MONTECUCCO E DELLA DOC MAREMMA TOSCANA SI PRESENTANO IN FINLANDIA 21-11-2017

"VITICOLTURA EROICA" PROTAGONISTA A VINS EXTREMES 2017 21-11-2017

'STATI SOCIALI E ACCONCIATURE NEL QUATTROCENTO' 21-11-2017

News più lette

- "TUSCAN WINE STORY" IN ITALY
- IL MAITRE CHE FECE LA DIFFERENZA
- IL VINO INVECCHIA SOTT'ACQUA
- QUANDO LE BANCHE INGANNANO
- GRANDE SCELTA DI VINI NEI PUNTI "EUROSPIN" IN PROVINCIA DI VITERBO
- IL VINO ROSSO PER DIPINGERE
- UN BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI PER LE FESTE
- "AIRHELP SCORE" IL RANKING DELLE COMPAGNIE AEREE
- LA-VIS: IMPERO DI QUALITA' ???
- "LE ETICHETTE DEL LAZIO": TERRA MARIQUE 2010 IGT CANTINE LUPO

Storia e attualità della Via della Vite e del Vino verso la Cina

LE VIE DEL TEMPO
 THE ROADS OF TIME
 时代之路

E-book in Italiano, Inglese e Cinese di S. Panarella, direttore di Enopress

WikiVini
 L'enciclopedia del vino

globalpost
 America's world news site

Agenzia stampa
 Nuova Cina

www.news.cn

 新华网
 NEWS
 www.xinhuanet.com
 新华通讯社主办

IL NUOVO ASTI SECCO METODO MARTINOTTI



Non a caso è stato presentato a Canelli, culla della cultura della spumantistica italiana, **il nuovo prodotto Asti Secco**. E' stato il Consorzio dell'**Asti Spumante** lo scorso 19 novembre, non a caso **in piazza Carlo Gancia**, ad organizzare questa prima importante presentazione alla presenza di centinaia di produttori di Moscato: si è sostanzialmente tenuto a battesimo questa fondamentale variante della DOCG che, come affermato dal **Direttore del Consorzio astigiano Giorgio Bosticco**, *"mantiene i profumi unici ed inimitabili del Moscato ma ha un contenuto zuccherino inferiore, un vino da aperitivo e da tutto pasto, che non rincorre il Prosecco ma si inserisce in quella fetta di mercato che sono le bollicine, una moda mondiale in continuo incremento di interesse"*. Il **Presidente del "Comitato Monferrato capitale della DOC" Andrea Desana**, collaborando con il Consorzio dell'Asti, ne ha potenziato le origini e la storia poiché verso la fine dell'Ottocento Federico Martinotti, nativo di Villanova Monferrato e Direttore della Regia Stazione Enologica di Asti dal 1900 al 1924, operò numerose sperimentazioni che portarono alla originaria realizzazione dell'Asti Secco od "Asti Asciutto", come da etichetta posta in visione risalente al 1890 della Fattoria Vini d'Asti del cavalier Giovanni Boschiero, vincitore di numerose "grandi medaglie" alle maggiori Esposizioni mondiali dell'epoca, oltre che di prodotti quali **l'Asti Spumante** storico, il Prosecco, Lambrusco, Brachetto Spumante e molti altri spumanti realizzati con il metodo non classico ma in autoclave o in grandi contenitori che il Martinotti ha brevettato poi nel 1895 a Torino. Tutto ciò - ha precisato Desana - ben dodici anni prima (1907) che il francese Charmat riprendesse l'originaria invenzione tutta

ULTIME NEWS INSERITE

Il nuovo Asti Secco Metodo Martinotti

2017-11-22 08:56:06



Non a caso è stato presentato a Canelli, culla della cultura della spumantistica

italiana, il nuovo prodotto Asti Secco. E& ...
[continua »](#)

Enoregioni italiane: Colline Teramane

2017-11-22 08:56:20



Prosegue la nostra panoramica delle 92 enoregioni italiane. Nella Regione Abruzzo è

possibile individuare tre e ...
[continua »](#)

A Siena il Mercato nel Campo festeggia 10 anni

2017-11-21 08:33:28



A Siena il Mercato nel Campo festeggia la decima edizione riportando tutta la magia delle

feste in Piazza del Campo, in occasione ...
[continua »](#)

italiana, che consentiva una diminuzione dei costi di produzione a causa della alta percentuale di rotture di bottiglie del metodo champenoised ottenendo un prodotto comunque di alta qualità. In Francia la proposta di Charmat trovò un humus più favorevole alla sua espansione e da allora continua a perpetrarsi questa abitudine errata e controproducente per la nostra enologia e per la produzione spumantistica nazionale tanto che si è ribadito in questa importante occasione che sarebbe cosa buona e giusta oltre che promozionalmente azzeccatissima, dopo 122 anni, riportare in etichetta e sulle catte dei vini dei ristoranti la dizione “Metodo Martinotti” o, meglio ancora, “Metodo Italiano Martinotti”. E’ importante ribadire **quanto affermato già 32 anni or sono da Vittorio Vallarino Gancia**, in uno storico incontro dei massimi esperti mondiali di enologia (Luciano Usseglio Tommaset, Renato Ratti, Italo Eynard, Mario Fregoni) organizzato il 26 aprile del 1985 all’**Enoteca Regionale di Vignale Monferrato da Paolo Desana, allora Presidente del Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini**, dove si affermava che *“questi spumanti rappresentano la grande maggioranza della produzione italiana e sono ad un ottimo livello qualitativo ed anche il metodo adottato, inventato dall’italiano Martinotti, si è dimostrato ottimo sotto tutti i punti di vista. Credo che si sia parlato troppo poco di questo metodo di produzione e vi invito a scrivere ed a divulgare questa scoperta (vale tutto anche oggi!)”*.

Quindi dalla storia all’attualità, l’ASTI Secco che ha subito incuriosito il pubblico *“perché l’ASTI Secco è speciale - come ha affermato il **Presidente del Consorzio Romano Dogliotti - chi ha deciso di produrlo ne è entusiasta ma ora arriveranno anche altre cantine**”*. Per ora infatti sono 16 la case vinicole del Moscato che hanno deciso di produrre l’ASTI Secco pari a 700 mila bottiglie in poco più di due mesi, ma pare che la Campari stia lo già sperimentandolo nelle sue cantine. *“Tutto ciò poiché dieci anni fa - ha aggiunto Giorgio **Bosticco, l’uomo dei “numeri” - si vendevano 100 milioni di bottiglie di spumanti, di questi 40 milioni erano spumanti dolci, ora la quota totale è di 120 milioni ma la tipologia dolce è scesa a 25 milioni di unità. Quindi ecco la terza via del Moscato per far comprendere al consumatore che con l’Asti non si festeggia solo a Natale ma si può, con alta qualità, brindare per 365 giorni all’anno**”*. (di Andrea Desana)

COMUNICA CON NOI

Segreteria e uffici Città del Vino
Tel:(+39)0577 35 31 44 - Fax: 35 25
84
segreteria@pec.cittadelvino.com
info@cittadelvino.com
CI.VIN. s.r.l.
Tel:(+39)0577 27 15 79 - Fax: 27 15
95

FORM DI CONTATTO

 nome*

 email*

 messaggio*

INFO

 Chi Siamo

 Servizi

 Aziende

 Articoli

 Registrazione

SEGUICI SU

 Twitter

 Facebook

 You Tube

 Iscriviti alla Newsletter

< La disarica «modello» di Peccioli porta 20 milioni di euro... A Caserta un Fondo di garanzia per le imprese edili A Londra l'autobus rosso taglia i fumi con i fondi di... Dalla lavatrice alla super val... scatto... >

VINO

L'Asti diventa anche Secco, per allargare i consumi e i mercati

— di **Giorgio dell'Orefice** | 22 novembre 2017



(Agf)



Al debutto l'Asti Secco Docg. Una nuova versione dello spumante piemontese, finora conosciuto solo nelle varianti dolci, andrà ad integrare la gamma di prodotti della Docg che già conta **sull'Asti spumante** e sul Moscato d'Asti.

Inizialmente l'Asti Secco sarà prodotto in circa 700mila bottiglie (da circa 16 aziende pioniere) che verranno commercializzate prevalentemente in Italia.

VIDEO



21 novembre 2017
Sciopero, le tassiste si dissociano

I PIÙ LETTI DI IMPRESA & TERRITORI

ULTIME NOVITÀ
Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



MODA | 20 novembre 2017
Shanghai, sfilano gli Angeli di Victoria's Secret e il «fantasy bra» da 2 milioni di euro

«Non si tratta di un prodotto sostitutivo – spiega il direttore del Consorzio dell’Asti Docg, Giorgio Bosticco - ma di una integrazione della gamma che tra le due etichette **Asti spumante** e Moscato d’Asti conta in media su una produzione di circa 85 milioni di bottiglie commercializzate per il 90% all’estero. Tutti e tre i vini sono prodotti da un medesimo vitigno che è il Moscato bianco e che dimostra così ancora una volta la sua grande versatilità».



VINO | 14 ottobre 2016
Asti spumante corre in Usa e tenta la rimonta in Russia

Una differenziazione per conquistare nuovi mercati

L’Asti Secco (il nome è stato scelto dopo una approfondita ricerca di mercato che ha evidenziato come per 900 consumatori italiani e tedeschi fosse sufficiente il termine “secco” per differenziare il nuovo prodotto dallo spumante e dal Moscato) rappresenta nelle intenzioni del

Consorzio la leva per aprire nuovi spazi di mercato. «Si tratta di un vino molto diverso dagli altri della nostra Docg – aggiunge Bosticco –: la fermentazione che per **Asti Spumante** e Moscato è bloccata per conservare un elevato contenuto zuccherino, nel caso del Secco è invece portata avanti e dalla completa trasformazione del saccarosio in alcol deriva una maggiore gradazione (circa 11 gradi alcol per il Secco contro i 7 di Spumante e Moscato). E al tempo stesso ne risulta rafforzato il corredo aromatico che porta a un vino che non ha nulla da invidiare ad altri della sua categoria».

In futuro anche la tipologia Metodo classico

L’obiettivo del consorzio con questa nuova tipologia di prodotto è quello di sganciarsi sempre più, come occasioni di consumo, dalle ricorrenze e dalle festività di fine anno guadagnando spazio anche tra gli aperitivi. «Ma non è escluso che l’Asti Secco – aggiunge Bosticco – possa essere utilizzato a tutto pasto». Sul fronte dei listini, «anche se il Consorzio non può suggerire fasce di prezzo da applicare – sottolinea il direttore – tuttavia l’Asti Secco attualmente si posiziona tra i 6,45 e i 6,99 euro a bottiglia nella grande distribuzione e attorno agli 8 euro in enoteca».



RAPPORTO MEDIOBANCA | 07
 aprile 2017
 Il vino italiano da record spinto da cooperative e cantine private

Un distretto con 3.800 aziende e 15mila addetti

La nuova etichetta offrirà così nuove chance di sviluppo a un distretto vitivinicolo importante che vanta una superficie di circa 10mila ettari, 3.800 aziende produttrici e 15mila addetti. Il processo avviato con il lancio dell’Asti Secco non è però concluso. «In un prossimo futuro –



VIAGGI | 21 novembre 2017
 Le destinazioni per il 2018



CASA | 20 novembre 2017
 Un po' di caldo in più, solo dove serve



TECNOLOGIA | 20 novembre 2017
 Fusione: il supermagnete italiano è in viaggio



MOTORI24 | 21 novembre 2017
 La nuova Maserati Ghibli

conclude il presidente del Consorzio, Romano

Dogliotti –introdurremo nel disciplinare di produzione anche la tipologia Metodo classico, attualmente autorizzata solo per lo Spumante dolce. Un’opzione che ci consentirà di segmentare ulteriormente verso l’alto l’offerta del nostro nuovo spumante».

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [La](#) | [Romano Dogliotti](#) | [Italia](#) | [Giorgio Bosticco](#) | [Asti Secco Docg](#) | [Consumatori](#)

 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer

Pubblica

 **0 Commenti** | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

 [Carica altri commenti](#)

FOTO

24



MERCATO | 22 novembre 2017
I grattacieli più alti di Milano

24



MERCATO DELL'ARTE | 21 novembre 2017
Aste italiane d'antiquariato, la provenienza paga

24



AUTO | 21 novembre 2017
La nuova Maserati Ghibli

24



GRANDI VIAGGI | 21 novembre 2017
Le destinazioni per il 2018

VIDEO

24

24

24

24

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiari Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A.it T&G > Vino



Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | [Vino](#) | Dal Mare | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | Business | A Tavola con ANSA | In Breve | Libri | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > Vino > Non solo nelle feste, Asti ora è secco e a tutto pasto

Non solo nelle feste, Asti ora è secco e a tutto pasto

A Natale 20 chef stellati piemontesi brinderanno con Asti Docg



Redazione ANSA ROMA 21 novembre 2017 17:10



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 21 NOV - Un prodotto centenario come **l'Asti spumante**, esportato in tutto il mondo, svela oggi un nuovo volto e si candida a moltiplicare le occasioni di consumo, non solo nei brindisi della festa ma a tutto pasto e tutto l'anno. Il Consorzio per la Tutela dell'Asti ha presentato, in una affollata conferenza stampa su una terrazza romana, la nuova denominazione da uva Moscato Bianco: l'Asti Secco Docg. Grazie al suo ridotto contenuto di zuccheri rispetto alla versione dolce, questo nuovo sparkling wine sabauda è unico nel suo genere, e allarga il proprio raggio d'azione negli abbinamenti a tavola. Tanto è vero che il Consorzio ha annunciato che i 20 chef stellati Michelin piemontesi durante le festività di fine anno brinderanno con il tris d'Asti, lo spumante, il Moscato d'Asti e l'Asti Secco Docg. La tecnica di spumantizzazione - messa a punto con il contributo del laboratorio di ricerca e analisi del Consorzio di Tutela e la supervisione del professor Rocco Di Stefano, tra i maggiori esperti del settore enologico - prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati.

Ne risulta un quadro gustativo e olfattivo equilibrato e armonioso. "Ricerche di mercato - ha detto Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio - confermano che il nuovo Asti Secco ha le carte in regola per entrare in un mercato grande e complesso, confrontandosi con denominazioni agguerrite e di successo, con l'obiettivo di sedurre

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Prima colazione all'italiana conquista 70% 'nuovi' residenti

[Dolce e Salato](#)



Non solo nelle feste, Asti ora è secco e a tutto pasto

[Vino](#)



Politecnico Milano si afferma in 'Progetto Simbiosi'su caffè

[In breve](#)



Guida I Cento incorona Il Pagliaccio e trattoria SantoPalato

[In breve](#)



Latte e formaggi diminuiscono rischio tumore colon-retto

[Cibo e Salate](#)

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

nuovi consumatori, soprattutto tra i Millennials". Sono 16 i marchi già presenti sul mercato col Secco (Araldica Castelveto, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola, Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto, Toso). La produzione ad oggi è di circa 700mila bottiglie, numeri contenuti per una graduale e continua crescita all'insegna della qualità. "Senza dimenticare l'orgoglio per la produzione dell'Asti Dolce siamo pronti a fare un passo avanti - ha concluso Romano Dogliotti, presidente del Consorzio dell'Asti Docg - completando la gamma del Moscato bianco di Canelli, e impegnandoci anche a valorizzare le altre eccellenze del territorio, come i torrioni, il cioccolato e i panettone della nostra sweet valley". Tra i progetti in cantiere si segnala infatti un patto di alleanza in dolcezza tra Asti e Alba: dal Moscato al cioccolato, dalle nocciole al miele, offriranno a marzo 2018 un programma comune di eventi che coinvolgeranno le aziende e i prodotti agricoli tipici più significativi del territorio. (ANSA)

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

Ong bocchiano Pac, non in linea con obiettivi clima-ambiente

Ambiente



Digitale: Ue accelera su banda larga in aree rurali

Innovazione



Ecosistemi e clima, per la Pac diventare più verde è scelta obbligata

Ambiente



Alimentare: E-commerce legato al food aumentato del 43%

Innovazione



TIM COMUNICAZIONE INTEGRATA SMART

CHI SIAMO LA REDAZIONE



CERCA LOGIN AREA CLIENTI

asknews

Martedì 21 Novembre 2017

HOME POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA REGIONI SPORT CULTURA SPETTACOLO NUOVA EUROPA VIDEO ALTRE SEZIONI :

SPECIALI Cyber Affairs Libia-Siria Corea del Nord

Home > Cronaca > Nasce Asti Secco Docg, punta a Millennials e a consumo fuori pasto

ENOGASTRONOMIA Martedì 21 novembre 2017 - 16:02

Nasce Asti Secco Docg, punta a Millennials e a consumo fuori pasto

A oggi 700.000 bottiglie prodotte da 16 aziende



Roma, 21 nov. (askanews) – Punta ai Millennials, all'ora dell'aperitivo, al consumo fuori pasto e destagionalizzato l'Asti Secco Docg, una piccola rivoluzione all'interno della produzione dello sparkling wine sabauda, fino ad oggi conosciuto nel mondo grazie alla tradizionale versione dolce Asti spumante (le bollicine dolci più bevute al mondo) e a quella da dessert Moscato d'Asti. Il Consorzio di tutela dell'Asti, nato nel 1932, ha ottenuto nel 2017 la Docg per questa nuova versione secca e moderna dell'Asti, che si posiziona così in diretta concorrenza con le bollicine italiane più famose al mondo, quelle del prosecco.

Ad oggi la versione secca è prodotta da 16 aziende aderenti al Consorzio e la produzione è di 700mila bottiglie. Alla base di tutto c'è il Moscato bianco di



TG Web Lombardia

VIDEO



Presidente Confindustria Boccia a Sofia: creare ponte con Italia



Mercato di schiavi in Libia, rimpatriati 155 migranti ivoriani

Canelli, coltivando nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, che nella versione secca viene spumantizzato con il metodo Martinotti (anche se si sta lavorando per inserire nel disciplinare anche l'uso del metodo classico).

L'obiettivo dichiarato è quello di riuscire a fare breccia, con l'Asti secco, in un mercato in fortissima espansione, quello delle bollicine, recuperando così almeno parte delle bottiglie perse da quando il mercato degli spumanti dolci si è fortemente contratto a favore dei secchi. Basti pensare che appena 10 anni fa, nel mercato degli spumanti su 100 milioni di bottiglie vendute 40 milioni erano di spumanti dolci, Asti su tutto, mentre oggi a fronte di 120 milioni di bottiglie vendute, appena 25 milioni sono di spumanti dolci, per lo più legati a un consumo trazionale del periodo festivo e a consumatori di età medio-alta.

Per promuovere il nuovo prodotto, oltre a una campagna mirata a livello nazionale ed espressamente rivolta alle generazioni più giovani e dinamiche, il consorzio ha in programma una operazione mirata sui bar, hotel e ristoranti dei 52 Comuni che rientrano nella zona di produzione per promuovere la novità, un coinvolgimento dei 20 chef stellati Michelin locali per consigliare l'abbinamento Asti Secco Docg (ma anche Asti dolce e Moscato) con i dessert e, infine, un grande evento il 31 dicembre per brindare al nuovo con le bollicine appena nate e con quelle tradizionali. Alla base della campagna di comunicazione, il concetto di "rural glam", ossia la fusione tra il fascino delle bollicine e quello di una terra a forte vocazione agricola e patrimonio Unesco.

Infine, nasce anche la "Dolce Valle" che unisce Alba ad Asti e che prevederà nel 2018 nei due centri storici manifestazioni per fare conoscere le storie di piccoli produttori ma anche toccare con mano cosa c'è dietro i brand delle grandi aziende del territorio, e non solo vitivinicole. Alba e Asti sono infatti unite da cioccolato, miele, nocciole in una strada legata dal fil rouge della dolcezza.

L'Asti Docg ad oggi produce annualmente 85 milioni di bottiglie, di cui 54 di Asti dolce e 31 di Moscato di Asti. E l'85% circa della produzione è esportato all'estero. Il progetto dell'Asti secco Docg, che ha ottenuto il via libera nel 2017, utilizza una tecnica di spumantizzazione che prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati.



ARTICOLI SPONSORIZZATI



Far diminuire la pancia durante una notte con un semplice trucco



Emma, Salvini: siamo alla follia, italiani appesi alla sorte



M5S, Salvini: Di Battista più simpatico di Di Maio, auguri



Torino, le Luci d'artista sul grattacielo Intesa Sanpaolo



Nuova sede AXA a Roma: reiventato il lavoro per i collaboratori

[VEDI TUTTI I VIDEO](#)

VIDEO PIÙ POPOLARI

10
anni
2007-2017
cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Camera
34.267 utenti iscritti

Martedì 21 November 2017

■ Chi siamo ■ Articoli dal 4.4.11 ■ Contatti

cerca...

Home

Servizi
speciali

Photogallery

I nostri consigli

Video

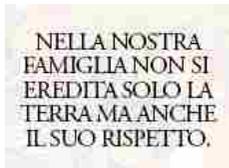
Archivio
dal 05.04.2011

Dal cuore del Trentino, vini autentici
da assaporare ogni giorno.

Siamo online da

Home | Archivio | **Scenari**

FLASH NEWS



21 NOV A Roma anteprima dell'Asti secco Docg. Lo abbiamo assaggiato: è uno spumante "diverso"

on 21 November 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [Scenari](#)



di Fabiola Pulieri, Roma

A Roma, in una location a due passi dal cielo e sotto una vetrata che faceva intravedere le bellezze della capitale, la Lanterna di Fuksas, alla presenza di giornalisti, televisioni, sommelier e addetti ai lavori, il Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg ha presentato in anteprima l'ultimo nato: l'Asti secco Docg.

Rivolto a tutti ma in particolare ad un pubblico da conquistare, più giovane e più abituato a frequentare locali e aperitivi, il nuovo nato in casa Asti, grazie al suo ridotto contenuto di zuccheri, è infatti uno Spumante secco unico nel suo genere, come unica è stata l'esperienza sensoriale che il Consorzio ha regalato ai suoi ospiti durante la presentazione: assaggio di uva di Moscato Bianco raccolta in vendemmia e conservata in piccoli contenitori di vetro e degustazione del mosto prodotto con le uve stesse. La tecnica con cui è stato prodotto questo spumante prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati e il risultato è unico, perché mantiene intatti il profumo e l'aroma del moscato bianco.



La curiosità mista alla sorpresa ha caratterizzato la degustazione dell'Asti secco: molto piacevole e fresco ad un primo sorso, con un leggero retrogusto amaro, ma comunque gradevole e nel complesso molto bevibile. Uno Spumante diverso, sicuramente da gustare in tantissime occasioni e soprattutto un prodotto tutto italiano di qualità che può essere una valida alternativa ad altri noti spumanti. Il Presidente del Consorzio, Romano Dogliotti, ha detto: "ho smesso i panni da contadino e mi sono vestito da Messa della domenica per l'occasione. Da giovane venivo a Roma a vendere il vino e mi fa un certo effetto adesso venire per presentare qui una grande novità. L'Asti Secco arriva a completare la gamma della Denominazione, aggiungendosi ai ben noti Asti Dolce e Moscato D'Asti" e ha proseguito "Siamo 1109 aziende consorziate in 52 Comuni delle province di Asti, Cuneo e Alessandria e il nuovo Asti Secco è frutto della nostra grande tradizione piemontese".

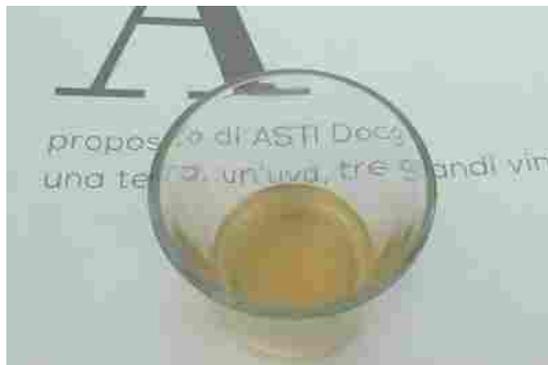
GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 08 Dic 2017
 "Cuiette Day", nel
 cuneese pedemontano
 torna il rito della
 Madonna degli gnocchi



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra
 Newsletter per essere



Il Direttore Giorgio Bosticco ha aggiunto che il Consorzio in tutti questi anni ha prodotto vini spumanti di qualità e già più di cento anni fa si produceva l'asti asciutto, grazie alle qualità e

informato sulle novità.

Nome

Email

PEDANE
IN LEGNO
NUOVE USATE CON
CERTIFICAZIONE

proprietà tipiche delle uve di Moscato Bianco ed ha affermato: "Abbiamo cercato di allargare l'offerta, avere un target di persone più giovani e andare verso l'estero con un prodotto competitivo. Abbiamo usato criteri scientifici e ci siamo fatti coadiuvare da professionisti. Il moscato inizialmente prodotto completamente secco lasciava un retrogusto amarognolo, che solo grazie ad ulteriori ricerche e lavorazioni abbiamo migliorato. Ma poi ci siamo posti un altro problema: la differenza tra Asti dolce e Asti secco lo avrebbero capito all'estero? Solo in seguito ad una ricerca di mercato ci siamo resi conto che il consumatore distingue perfettamente i due tipi di spumante, lo abbiamo specificato semplicemente in etichetta e abbiamo imbottigliato circa 16mila bottiglie ad un prezzo adeguato".



(Giorgio Bosticco)

In parallelo rispetto al lancio dello Spumante Secco il Consorzio promuoverà una nuova campagna marketing legata allo slogan "Rural Glam" che vede protagonisti giovani, allegri, sorridenti e felici di degustare in Vigna i prodotti del Consorzio e che mira a mixare eleganza e autenticità del territorio, tipiche delle colline astigiane. Il Direttore Bosticco ha infine rivelato alcune anticipazioni sulle operazioni mirate alla informazione del prodotto tramite lo storytelling che affonda le radici nel territorio e nei prodotti tipici locali che ad esso si possono affiancare quali nocciole, miele, cioccolato ecc... Bellissima anche l'iniziativa legata agli chef stellati che hanno deciso di proporre come aperitivo o durante i pasti i prodotti del Consorzio.



L'Asti Secco ha ottenuto la Docg nel 2017. Al palato dona una sensazione di freschezza che ben si sposa con il momento dell'aperitivo e a tutto pasto. Il profumo richiama delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). Si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto. Di moderata gradazione, va servito freddo a 4-5 gradi.

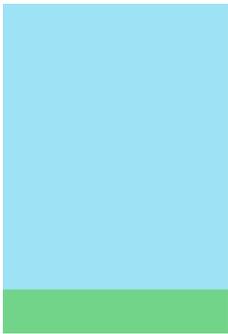


LE RICETTE DEGLI CHEF



Nazario Biscotti
 Le Antiche sere
 Lesina - Foggia

2) Maltagliati con cefali e bottarga





FACEBOOK FAN BOX



I PIÙ LETTI DI NOVEMBRE

- Il lusso di ogni giorno parla siciliano: apre a Londra il nuovo negozio di Prezzemolo & Vitale
- Guida Michelin 2018, tutti i Bib Gourmand - L'ELENCO COMPLETO
- Guida Michelin 2018 - TUTTE LE STELLE
- I 100 vini migliori del mondo secondo Wine Spectator: solo 16 etichette italiane
- Bartolini "Cinque" volte più "Fico": apre il nuovo ristorante. Chef è Salvatore Amato
- Leonardo Taschetta: vi



L'Asti Docg si ottiene dall'uva Moscato bianca coltivata in 52 comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. La coltivazione si estende per circa 10.000 ettari, le aziende viticole interessate sono 3.700. La produzione annuale supera gli 85 milioni di bottiglie, di cui 54 milioni di Asti e 31 milioni di Moscato d'Asti. L'85% circa della produzione viene esportata. Il Consorzio opera per la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'Asti Docg e del Moscato d'Asti Docg in Italia e nel mondo. Svolge funzioni di controllo sull'intera filiera e vigila sulle contraffazioni della denominazione. Le aziende consorziate sono 1109 divise tra 53 case spumantiere, 1023 aziende viticole, di cui 116 vitivinicole, 17 aziende vinificatrici, 16 cantine cooperative.

Tweet



Share

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



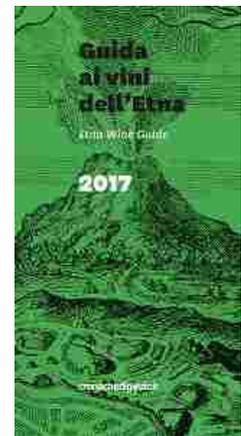
Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

3Comments

ARTICOLI CORRELATI

GUIDA AI VINI DELL'ETNA



LE GRANDI VERTICALI

{{message}}

{{ACCEPT_BUTTON_TEXT}}

{{INFO_BUTTON_TEXT}}

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 21 Novembre 2017 | aggiornato alle 19:33 | 51434 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME VINO **CONSORZI**



di Mariella Morosi



L'Asti Secco in anteprima a Roma

Publicato il 21 Novembre 2017 | 18:41

Anteprima mondiale a Roma dell'Asti Secco Docg, nuova tipologia di Asti Docg: spumante secco che il Consorzio per la Tutela dell'Asti ha voluto produrre per rilanciare il Vigneto Moscato e conquistare nuovi consumatori. Diventano così tre le denominazioni prodotte dalle uve Moscato in 52 Comuni del Piemonte. La presentazione del nuovo vino che si affianca ai tradizionali Asti Spumante Docg e Moscato Docg segue quella recentemente avvenuta davanti a 500 produttori a Canelli, dove 160 anni fa nacque il primo spumante italiano.

Cialdemilanocaffe.it

Scopri Tutte le Offerte Speciali
Con Spedizione Gratuita

www.cialdemilanocaffe.it

1 trucco per il
- Suo intestino

1 semplice trucco per
migliorare il Suo
benessere. Informarsi qui

consigliFloraintestinale...

Depuratori
da 1€/giorno

Il Depuratore Domestico
Compatto e Sicuro. Richiedi un
Preventivo!

culligan.it



A presentare il nuovo sparkling wine sabauda sono venuti a Roma, alla **Lanterna di Fuksas**, il presidente e il vice presidente del Consorzio di Tutela dell'Asti Docg, **Romano Dogliotti** e **Giorgio Bosticco**, accompagnati dai due vicepresidenti Fulvio Scagliola e Giovanni Marzagalli. Moderatore il giornalista Osvaldo De Paolini.

«L'**Asti Secco** - ha detto il presidente Dogliotti - completa la gamma della denominazione, portando nel mondo degli spumanti secchi qualcosa che non c'era: il profumo e l'aroma inconfondibile del Moscato bianco. Un profumo che non gli diamo noi ma che viene dalla terra». Alla base dell'iniziativa - come è stato sottolineato - è stata l'opportunità di dare spazio e voce ai tanti piccoli produttori sostenitori della creazione della nuova denominazione, promuovendo progetti innovativi per creare una rete d'impres.

«Il nostro Consorzio è nato 85 anni fa - ha detto il direttore Bosticco - ed oggi ci allarghiamo ad un altro segmento di mercato, nella categoria degli spumanti secchi, dopo due anni di gestazione del progetto, nato dalla necessità di andare incontro alle nuove tendenze di consumo che si sono spostate verso nuove tipologie di prodotto. Se dieci anni fa era dolce il 40% dei 100 milioni di bottiglie di spumante in Italia oggi la quota è scesa a 20-25 milioni, nonostante il mercato sia arrivato a 120 milioni».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Capsule Crema & Aroma

Capsule Originali Crema & Aroma con spedizione gratuita!
capsulecaffepertutti.it





Giorgio Bosticco e Romano Dogliotti

L'Asti Secco vuole andare oltre il tradizionale brindisi per le festività, e per il suo ridotto contenuto di zuccheri si propone come ideale per l'aperitivo o a tutto pasto. Può essere ottenuto esclusivamente dall'uva Moscato bianco coltivata nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, dove i paesaggi vitivinicoli sono patrimonio Unesco.

La tecnica di spumantizzazione (Martinotti, ma non si escludono sperimentazioni con il Metodo Classico) prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati con un risultato che dona un quadro gustativo e olfattivo equilibrato ed armonioso. La produzione al momento è limitata a 500/600mila bottiglie di 16 marchi già presenti sul mercato: Araldica Castelvevo, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola, Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto e Toso.

Ribadita da tutti i rappresentanti del Consorzio l'individualità del prodotto e la volontà di non "copiare" altri vini di successo, in palese riferimento alle voci che pronosticavano tra la nuova etichetta e il Prosecco una sorta di **"guerra delle bollicine"**.

«Non ci siamo lasciati condizionare dall'euforia - ha detto ancora Giorgio Bosticco - ma abbiamo compiuto ricerche di mercato. Da un questionario sottoposto a 900 consumatori abituali di spumanti, metà tedeschi e metà italiani, abbiamo preso atto che i 2/3 dei primi preferivano il secco al dolce e così i 3/4 dei tedeschi».



La campagna di comunicazione online e offline dell'Asti Secco punta sui concetti del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

glamour, fashion e rural: è diretta a un pubblico giovane, curioso e dinamico. Ma con il progetto "La Dolce Valle" si rivolge anche alle tante piccole aziende di un territorio compreso tra Langhe, Roero e Monferrato con tante realtà enogastronomiche di prestigio. Sarà, come è stato anticipato, una sorta di patto di alleanza tra Asti e Alba con eventi sotto il segno della dolcezza dove spiccano oltre al Moscato, specialità come cioccolato, nocciole e miele. Non mancherà la collaborazione con cuochi stellati. Il 2017 infine si concluderà con un grande brindisi all'anno nuovo con Asti Secco e Asti Dolce, all'insegna della grande musica.

L'Asti Secco, che ha ottenuto la docg nel 2017, al palato dona una sensazione di freschezza mentre il profumo richiama aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). Si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto. Di moderata gradazione, va servito freddo a 4-5°C. La coltivazione del moscato in Piemonte si estende per circa 10mila ettari e le aziende viticole interessate sono 3.700. La produzione 2016 è stata di 85 milioni di bottiglie, di cui 54 milioni di Asti e 31 milioni di Moscato d'Asti. L'85% circa delle etichette viene esportato in tutto il mondo.

Alla fine della presentazione della nuova denominazione, il sommelier **Alessandro Scorsone** ha illustrato le caratteristiche del vino e fatto degustare sia gli acini di uva Moscato che il mosto ricavato per mostrarne la continuità e l'evoluzione dei profumi. «Un vino - ha detto - che nel calice mostra la corrispondenza tra territorio e vitigno e la sua unicità, perché nessun vino può fare concorrenza a un altro».

Per informazioni: www.astidocg.it


[ASTI DOCG](#)
[SPUMANTE](#)
[ASTI SECCO](#)
[PROSECCO](#)
[MILLENNIALS](#)
[ALESSANDRO SCORSONE](#)
[ROMANO DOGLIOTTI](#)
[GIORGIO BOSTICCO](#)

ARTICOLI CORRELATI



Asti Docg Secco, via libera dal Ministero:
Sul mercato a partire dall'estate



Modifica al disciplinare della Docg Asti
Sistema Prosecco: No al via libera

ARTICOLI RECENTI



Aviaria in Lombardia



Stelle Michelin in pista:
La Val Sarentino tra neve e piatti



Kings, il prosciutto nel cestello

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL BENESSERE DA BERE, TUTTI I GIORNI!

INFO NOTIZIE BEVERAGE DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE E MARCHI NEGOZIO/PRODOTTI DOWNLOADS GRATUITI      

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage ► + Informazioni



Cerca News/Documenti



Cerca Aziende e Prodotti



20/11/2017 | Categoria Notizie [Vino](#) | 42 letture

DEBUTA L'ASTI SECCO, IL NUOVO SPUMANTE NON DOLCE A BASE MOSCATO



A Canelli si è celebrato il battesimo di questa variante della Docg «che mantiene i profumi del Moscato, ma ha un contenuto zuccherino inferiore – spiega Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio dell'Asti -. Un vino da aperitivo, E' l'Asti Secco, la terza via del Moscato per riconquistare quote di mercato sia in Italia che nel mondo».

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di **Beverfood.com**



Cocktail recipe ricetta Mixology Tu

 browser attualmente non riconosce nessuno dei formati video disponibili.
[Fai clic qui per consultare le nostre](#)



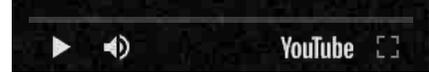
Una variante dell'Asti che non rincorre il Prosecco, ma si inserisce in quella fetta di mercato che sono le bollicine, in continua effervescenza in tutto il mondo. Seppellite le asce di guerra con i veneti, produttori di Prosecco, «*ci siamo chiariti, non abbiamo copiato nessuno* – assicura Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura -. *Ora dobbiamo unire le forze ed entrare nell'immaginario collettivo dei consumatori*». Un percorso, una sfida possibile, «*perché l'Asti Secco è speciale* – assicura emozionato il presidente del Consorzio Romano Dogliotti -. *Chi ha deciso di produrlo, di accettare la sfida è entusiasta. Ora arriveranno anche altre cantine*». Il pubblico è incuriosito: lo dimostra lo studio comparativo fatto su 900 potenziali acquirenti. Di questi 2 su 3 comprenderebbero Asti Secco oltre agli altri spumanti che già conoscono».

In poco più di 2 mesi sono circa 700 mila le bottiglie prodotte da 16 maison del Moscato. «*Non escludo che anche grandi nomi possano iniziare a produrre dal 2018* – svela ai soci del Consorzio in vicepresidente Gianni Marzagalli -. *Dopo due anni di battaglie eccoci qui a festeggiare tutti assieme questo battesimo*». Per ora sono solo voci, ma Camparii, re degli aperitivi, starebbe già sperimentando in cantina. Il battesimo di Canelli è stata un'idea di Romano Dolgiotti che ha voluto condividere con più di 500 vignaioli la road map della rinascita dell'Asti. Un percorso di crescita che ha bisogno di consapevolezza.



Intanto ci sono anche i fondi per la promozione: 1,3 milioni per il 2017 ed 1,5 milioni per il

domande frequenti sul video HTML5.



[altri video su **beverfood.com** Channel](#)

BANCHEDATI AZIENDE FOOD&BEVERAGE E DISTRIBUZIONE INDIRIZZI E CONTATTI

ARTICOLI IN EVIDENZA



FOOD NEGLI APERITIVI. COSTO O GUADAGNO? MCCAIN LANCIA LA GUIDA PER MIGLIORAR...



IL MERCATO DELLA BIRRA IN ITALIA È CRESCIUTO NEL 2016 E STA VOLANDO NEL 2017



BIRRA PER PASSIONE: L'INTEGRATORE ENERGETICO DEGLI SPORTIVI



CHIMAY E DELIRIUM FANNO SQUADRA PER ASSALIRE IL PIÙ GRANDE MERCATO DEL FUTUR...



LA FILIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE TROVA IN CRAFT BEER ITALY LA SUA NATURALE...



SI ARRICCHISCE LA LINEA DELLE BIRRE FOUNDERS DISTRIBUITE DA BREWRISE IN ITALIA



MACCHINE DA CAFFÈ. NASCONO COLORS E LUMIO DI NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®

2018. Il prossimo anno si potranno utilizzare anche i 4 milioni di euro che la Comunità Europea ha destinato per la promozione negli Stati Uniti. «Dobbiamo far capire a tutti i consumatori del mondo che il Moscato è unico al mondo – annota Maurizio Cisi -, genera un vino straordinario che nasce nelle terre patrimonio Unesco». Il Consorzio presenterà l'Asti Secco alla stampa nazionale e internazionale il 21 novembre a Roma e il 28 a Milano. Il grande pubblico lo assaggerà durante il Bagna Cauda Day in programma il prossimo weekend in 160 ristoranti di tutto il mondo, verrà servito a circa 16 mila clienti.

+INFO:

<http://www.lastampa.it/2017/11/20/edizioni/asti/debutta-asti-secco-lo-spumante-rural-ed-elegante-YSanscPLdJqF7VQtnIDGzH/pagina.html>

Tags/Argomenti: **Asti Secco**, **moscato**, **spumante**, **vini docg**

+ COMMENTI (0)



MARS ITALIA SI UNISCE A MANIFESTO VALORE D. A SOSTEGNO DEL TALENTO DELLE DONNE SETTE AGRIBIRIFICI DI QUATTRO REGIONI DIVERSE ALLA PRIMA DI AGRIBEER A FOND...



ARTICOLI COLLEGATI:



PESCARA, "STELLE E BOTTIGLIE" PER SCOPRIRE GLI SPUMANTE E GLI CHAMPAGNE PIÙ RICERCATI DI PARTESA

18/11/2017 - Lunedì 20 novembre, dalle 14:00 alle 20:30, si terrà la seconda edizione di Stelle e Bottiglie, la giornata organizzata da Partesa dedicata al vino, per scoprire, in part...



CARPENÈ MALVOLTI PROTAGONISTA DELLA XXVI EDIZIONE DEL MERANO WINE FESTIVAL

10/11/2017 - Carpenè Malvolti protagonista della XXVI Edizione del Merano Wine Festival, il tradizionale appuntamento con l'eccellenza dell'enogastronomia italiana ed internazionale c...



CA' DEL BOSCO: 10 ANNI CUVÉE PRESTIGE À LA VOLÉE IN ARTE E BENEFICENZA

02/11/2017 - Se c'è un'azienda che con un vino ha caratterizzato l'ultimo decennio nel mondo delle bollicine italiane sicuramente un posto in prima fila lo merita Ca' del Bosco con il...



FIGLI LUIGI ODDERO: GRANDI RICONOSCIMENTI PER IL BAROLO VIGNA RIONDA DOCG 2010

18/10/2017 - L'azienda vitivinicola Figli Luigi Oddero, nata nel 2006 grazie a Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, è guidata oggi, dopo la sua scomparsa, dalla...



MARRAMIERO BRUT METODO CLASSICO

17/10/2017 - In lontananza il mare, e la sua brezza a cullare dolcemente i vigneti e la terra con amore ... lo stesso amore di una famiglia per il territorio e per il vino, la passione ...

Aggiungi un commento

Se i commenti appena inviati non appaiono subito, si prega di aggiornare la pagina (tasto F5) per eliminare la precedente cache salvata della pagina.

Commento