

Oggi la presentazione a Canelli poi Roma e Milano

Asti Secco, spumante dalle colline Unesco

Debutta la nuova versione della docg prodotto da uve Moscato: "Puntiamo ad un target giovanile"

ROBERTO FIORI
CANELLI (ASTI)

Il moscato piemontese ricomincia da tre. Il celebre vitigno aromatico da sempre conosciuto per la sua doppia declinazione dolce - **Asti Spumante** e Moscato d'Asti, entrambi docg -, ora è pronto a svelarsi anche in versione Asti Secco. Dopo mesi di sperimentazioni in cantina e un lungo iter burocratico, il nuovo spumante docg si presenta oggi a Canelli (alle 11, piazza Carlo Gancia, l'inventore dello spumante italiano), con una festa insieme ai viticoltori nel cuore della sua zona di produzione, per poi lanciarsi a caccia di mondanità martedì a Roma (alla Lanterna di Fuksas) e il 28 novembre a Milano (allo Spazio Gessi).

L'idea di proporre una tipologia di spumante con un residuo zuccherino decisamente inferiore a quello tradizionale è nata dalla volontà di rilanciare una denominazione che negli ultimi anni ha avvertito i segnali della crisi e si è avvalsa di un progetto di ricerca a cui hanno contri-

buito il laboratorio di analisi del Consorzio dell'Asti, il professor Rocco Di Stefano (tra i massimi esperti del settore enologico in Italia) e un nutrito gruppo di case spumantiere. Oggi sono 16 le aziende già pronte ad affrontare il mercato italiano ed estero, con una produzione iniziale di 600 mila bottiglie.

Target giovane

«Il nostro obiettivo - spiega il direttore del Consorzio dell'Asti, Giorgio Bosticco - è conquistare un target giovane, proponendo un consumo dall'aperitivo a tutto pasto, a cominciare dal territorio di produzione. Nelle prossime settimane partiranno attività di animazione nei principali bar e ristoranti dei 52 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 lancio della tipologia Secco si accompagna il riposizionamento della denominazione in generale, attraverso una nuova campagna isti-

tuzionale che intende sottolineare il valore del territorio con richiami ai paesaggi vitivinicoli Unesco.

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 sotto il segno della dolcezza dove spiccano Moscato, cioccolato, nocciole e miele.

I numeri

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 superano i confini nazionali. Per il 2017 si attende un leggero miglioramento. «Considerato il trend positivo, in particolare del Moscato, la produzione di quest'anno viaggia verso gli 87 milioni di bottiglie» dice Bosticco. Riuscirà l'arrivo dell'Asti Secco a far ritornare la produzione sui livelli di qualche anno fa, quando si superavano i cento milioni di bottiglie?

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



87 milioni
Sono le
bottiglie
di Moscato,
Asti
Spumante e
Asti Secco
che si
venderanno
nel 2017

