Asti e Moscato d'Asti, ospiti speciali in cucina

in-cucina-spazio-per-un-ospite-2-69c6a4ca

C’è un Consorzio nato nel 1932, denominato “Consorzio per la Difesa dei Vini Tipici Moscato d’Asti Spumante e Asti Spumante”, che ha visto la luce sotto l’impulso del Regio Decreto del 1924, con il quale per la prima volta si definiva il concetto di Vini Tipici. Stava al Consorzio, tramite il proprio Statuto, definire le precise caratteristiche che dovevano mantenersi costanti e avere un effettivo riscontro dal mercato. “Obiettivo del Consorzio,  allora come oggi, era quello di promuovere la conoscenza e la diffusione dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti in tutto il mondo, verificandone costantemente le caratteristiche qualitative, tenendo centrali gli interessi del territorio e della comunità che sono il motore di tutto questo articolato sistema – spiega il direttore **Giacomo Pondini** – Questi presupposti, assieme alla rinomanza internazionale, sono stati fondamentali per entrare, dal 1993, nel novero dei vini DOCG, vertice della piramide della qualità vitivinicola italiana.

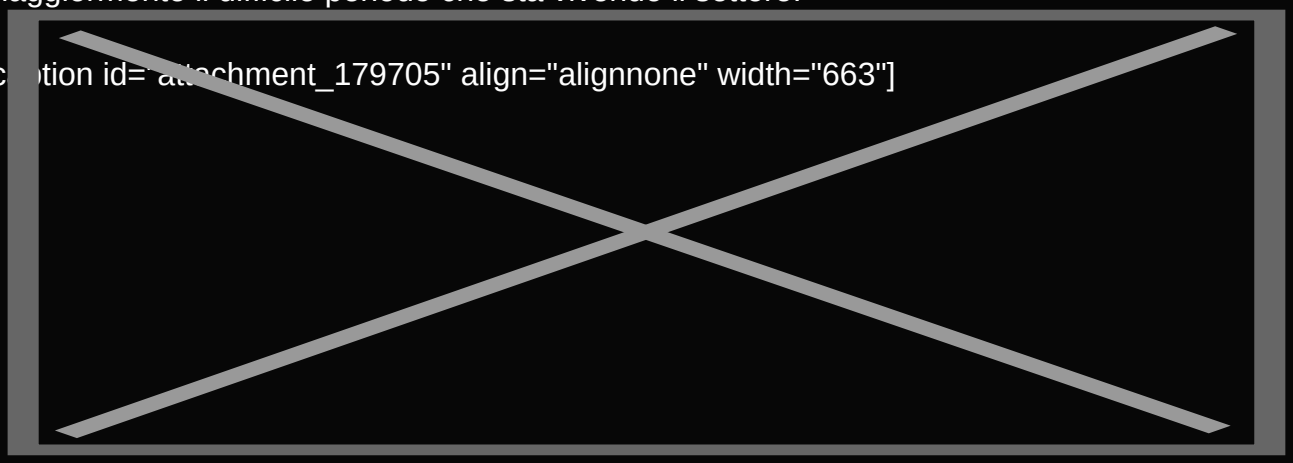
Quante e quali sono le tipologie di Asti? E quali novità?
Le tipologie tutelate dal Consorzio sono l’Asti Spumante, l’Asti Spumante Metodo Classico, il Moscato d’Asti, il Moscato d’Asti Vendemmia Tardiva. Nel 2017 i produttori, a seguito di anni di sperimentazione portati avanti anche grazie all’attività del laboratorio del Consorzio, hanno proposto sul mercato l’Asti Spumante, da sempre Spumante Dolce, in versioni caratterizzate da residui zuccherini inferiori, da Demi Sec a Extra dry, passando per la tipologia Dry o Secco. Il percorso di proposizione di ulteriori versioni di Asti Spumante sulla base del residuo zuccherino sta proseguendo, con la possibilità di arrivare alla tipologia Pas Dosè, oltre che Brut ed Extra Brut, sia per la metodologia con fermentazione in autoclave – il Metodo Martinotti – sia per la tipologia con la

fermentazione in bottiglia, il Metodo Classico, grazie a una ulteriore modifica del disciplinare recentemente presentata presso il Ministero dell'Agricoltura.

Vendemmia 2020. Cosa vi aspettate?
L'andamento vegetativo dei vigneti non ha riscontrato problematiche climatiche, così come non si sono registrate complicazioni fitosanitarie di rilievo. Tutto lascia propendere per una produzione 2020 di assoluta qualità.

Export, un canale fondamentale che ha avuto negli anni una crescita sempre più importante. Previsioni per quest'anno anche e soprattutto rispetto alla pandemia?
L'export rappresenta complessivamente l'85% delle vendite delle varie tipologie di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg. Per il momento gli indicatori a disposizione del Consorzio mostrano un leggero incremento di vendite rispetto al corrispondente periodo del 2019, in maniera più marcata per l'Asti Spumante. Per ciò che concerne la ristorazione, il Moscato d'Asti è quello che sta soffrendo maggiormente il difficile periodo che sta vivendo il settore.

[caption id="attachment_179705" align="alignnone" width="663"]



I vigneti e un momento della vendemmia[/caption]

Cosa prevedete invece nel mercato domestico?
Il mercato domestico ha particolarmente sofferto la crisi conseguente il lockdown. Detto della ristorazione, anche la banchettistica legata alle celebrazioni ha avuto una battuta d'arresto, facendo venire a mancare le occasioni di celebrazione in cui i nostri vini sono particolarmente apprezzati. Confidiamo in una ripartenza del mercato domestico, su cui l'immagine del "Brand Ambassador", lo chef Alessandro Borghese, sta riscuotendo molto interesse.

ABKS. Una nuova esperienza. Come nasce l'idea di questa collaborazione e cosa vi aspettate in termini di ritorno della visibilità?

L’immagine dello chef Alessandro Borghese rappresenta quei valori di trasversalità generazionale, immediatezza, empatia e condivisione che anche i nostri vini posseggono. Funzionale è inoltre raccontare le molteplici occasioni di abbinamento dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti alla cucina, che sia tradizionale o contemporanea, o anche “semplicemente” all’aperitivo. E in questo chef Borghese è il numero 1.

Asti e Moscato D’Asti. Quali sono le occasioni di consumo che andrete a proporre in TV?



Le occasioni di consumo sono veramente numerose: dai più consueti abbinamenti, per analogia, con dessert, torte, panettoni, pandoro e frutta; per contrasto, con salumi e formaggi e, specialmente nel caso del Moscato d’Asti, l’abbinamento risulta particolarmente azzeccato con piatti della cucina etnica, quella indiana come quella asiatica. Grazie alla freschezza e alla bassa gradazione alcolica l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti sono perfetti anche come aperitivo, ovviamente. Inoltre, con l’opportunità in futuro di ulteriori versioni con residui zuccherini inferiori, l’Asti Spumante amplierà ulteriormente le occasioni di consumo.

Siete fiduciosi rispetto ai prossimi mesi?

Siamo sempre fiduciosi: l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti rappresentano la celebrazione del momento irripetibile come del quotidiano. Sempre meglio averne una bottiglia in frigo, non si sa mai…