L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg arricchiscono il disciplinare

canelli-6-17326a4d

Il **Consorzio per la tutela dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg** annuncia l’entrata in vigore di storiche **modifiche del proprio disciplinare**, approvate dal Ministero dell’Agricoltura. Questi cambiamenti sono volti ad ampliare la gamma delle tipologie dell’Asti Spumante legate al residuo zuccherino e a dare sempre più dignità a quelle vigne che dal 2014 - per prime tra le colline vitivinicole italiane – sono state riconosciute come Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità.

Oltre ad aspetti più tecnici, è importante sottolineare la possibilità di inserire, per l’Asti Spumante Docg, nuove tipologie legate al residuo zuccherino, potendo quindi ampliare la gamma, oltre alle definizioni Demi Sec, Secco\Dry ed Extra Dry, anche con Brut, extra Brut, Brut Nature o Pas Dosé. "**È un’estensione naturale che favorisce la varietà degli Asti Spumante** in tipologie diverse dalla versione più conosciuta 'Dolce', e che ha come obiettivo primario quello di andare incontro a un gusto sempre più differenziato dei consumatori offrendo un ventaglio più ampio di possibilità", è il commento di **Romano Dogliotti**, presidente del Consorzio dell’Asti e del Moscato d’Asti Docg.

«Non è solo un aspetto tecnico – fa rilevare **Giacomo Pondini**, direttore del Consorzio - per le aziende che producono e credono nelle tipologie ulteriori rispetto all’Asti Docg “Dolce”, avere la possibilità di valorizzare il vitigno aromatico per eccellenza, il Moscato bianco, tra la gamma completa di residui zuccherini prevista ora dal disciplinare, è uno strumento utilissimo dal punto di vista commerciale, per raggiungere gli estimatori di questa uva, e dei nostri territori, in tutto il mondo. Una chance in più che siamo convinti sarà apprezzata e utilizzata al meglio».

Le novità non finiscono qui. Tra le modifiche approvate ci sono quelle che permetteranno all’Asti Spumante (sia Metodo Martinotti sia Metodo Classico) la possibilità di una specificazione aggiuntiva delle sottozone “Santa Vittoria d’Alba” e “Strevi”, due delle storiche enclave in provincia di Cuneo e di Alessandria in cui si coltiva il Moscato bianco.

C’è inoltre l’estensione a tutte le tipologie di Asti Spumante, Moscato d’Asti e Moscato d’Asti vendemmia tardiva dell’uso del termine “vigna” seguito da toponimo o nome tradizionale.

"Sono questi – conclude Romano Dogliotti – importanti riconoscimenti al nostro territorio e a un paesaggio che non a caso nel 2014, primo in Italia, l’Unesco dichiarò Patrimonio dell’Umanità. Ora questo orgoglio legato alla nostra terra potrà firmare anche le nostre etichette. In un mercato sempre più competitivo e che rischia l’omologazione è una differenziazione non da poco".