Barbera d'Asti DOCG, arriva la Riserva e cambia il disciplinare

barbera-bicchieri-9a8cb774

Obiettivo: futuro e mercati europei. È su questo che ha lavorato, in quel di Costigliole d’Asti l’Assemblea dei soci del Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato per approvare un pacchetto di proposte importanti di modifiche e interventi atte a perseguire e rafforzare il percorso di crescita e sviluppo su cui il Consorzio in questi anni ha fortemente lavorato.



"L'obiettivo del pacchetto di proposte approvato dall’assemblea dei soci del Consorzio Barbera D'Asti è prima di tutto quello di ***ampliare e diversificare l'offerta*** *ai mercati - nazionale e internazionale - con prodotti di qualità sempre più alta e identificativi della Docg”* ha dichiarato il Presidente **Filippo Mobrici**, arrivando a spiegare la notevole importanza di alcune delle modifiche proposte e approvate dall’Assemblea.

“Il fatto stesso che la tipologia Riserva potrà essere ***rivendicabile dopo un invecchiamento minimo di 24 mesi*** *di cui almeno 12 in legno, dà l'idea dei parametri particolarmente esigenti richiesti per*

fregiarsi di questa denominazione. Un percorso che parte necessariamente dal vigneto per arrivare in cantina e che testimonia la continua e costante ricerca di qualità che è la mission fondamentale delle ***oltre 400 aziende aderenti al nostro Consorzio****, che tutela 13 Doc e DOCG e che con i suoi 12 Mila ettari (e 65 milioni di bottiglie) rappresenta un terzo della superficie viticola a denominazione d'origine del Piemonte".*

Dopo 14 anni dall'ottenimento della Docg, queste novità rappresentano **una svolta nella storia della Barbera d'Asti**. Come sottolineato dal Presidente Mobrici, centrale l'introduzione (art. 1) della Barbera d'Asti Riserva, il cui affinamento (2 anni minimo) partirà dal 1° novembre dell'anno in cui sono state raccolte le uve.

Seguendo il faro della crescita qualitativa dei vini e del territorio, si arriva alle **modifiche degli artt. 4 e 6.** Sono stati infatti **aumentati i parametri qualitativi**: il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve sale a 13% e 13.50% per la Barbera d'Asti Superiore ed è stata inserita l'importante clausola di salvaguardia per le annate climaticamente sfavorevoli: permetterà al Consorzio di chiedere alla Regione di stabilire un titolo di mezzo grado inferiore. L'art. 6 incide invece sul consumo: il titolo alcolometrico totale minimo va a 13% e 13,50% per la Barbera d'Asti Superiore e l'estratto non riduttore a 25 g/l e 26 per la Superiore, che arriva a 27 per le Sottozone Colli Astiani-Astiano e Tinella.

L'art. 7 va a incidere invece sulla geografia della Barbera d'Asti. Verrà inserita un'unità geografica aggiuntiva più piccola della zona di produzione se compresa nella stessa - il singolo comune di raccolta delle uve, per esempio - a patto che il prodotto sia vinificato separatamente. Parallelamente verrà inserita l'unità geografica aggiuntiva più ampia, o per meglio dire regionale - Piemonte - al fine di collocare ancora meglio territorialmente la produzione vinicola. **Il disciplinare è stato aggiornato** anche per le Sottozone Tinella e Colli Astiani e la zona di produzione è stata ampliata con l'inserimento di Calliano Monferrato e Casorzo Monferrato.

Raggiunto questo importante obiettivo, tra i prossimi passi **ci sarà il passaggio in tavolo tecnico regionale**, solo dopo la proposta verrà inviata al Ministero per la valutazione giuridica e la discussione in Comitato vitivinicolo nazionale vini DOP, per poi essere pubblicata in Gazzetta Ufficiale. Tutte le modifiche non entreranno in vigore prima della vendemmia 2023 al fine di informare i viticoltori sul percorso di elevazione qualitativa intrapreso dal Consorzio.