Vendemmia con uva eccellente per Consorzio Asti Docg

uva-moscato-bianco-6a165efb

Il Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg guarda con ottimismo al futuro e prosegue la marcia di avvicinamento al prossimo 17 dicembre, quando festeggerà il prestigioso traguardo del 90esimo anniversario, forte di una vendemmia 2022 dall'esito sorprendente.

La sintesi aromatica registrata quest'anno, infatti, è la più alta degli ultimi anni e il livello volumetrico si trova in equilibrio rispetto ai disciplinari. Il **risultato è andato oltre alle aspettative**, considerando che la scarsità di precipitazioni e le alte temperature che hanno caratterizzato l'estate 2022. In particolare, nell'area di produzione dell'Asti Docg, che si estende per 9.900 ettari in 51 Comuni, la piovosità fino ad agosto è stata inferiore del 30% rispetto agli anni scorsi. Nei mesi invernali e primaverili, fortunatamente però, si sono **evitati i danni da gelo** e, una volta cominciato il germogliamento, lo sviluppo della vite è stato rapido e costante, anticipando di circa 10/20 giorni la vendemmia, cominciata attorno al 20 agosto.

Nonostante lo stress idrico e le elevate temperature, la qualità dell'**uva non è stata influenzata da fenomeni di scottature ed appassimento**, da un lato grazie all'adattamento della tecnica colturale e dall'altro al maggiore ispessimento della buccia causato all'insolazione stessa.

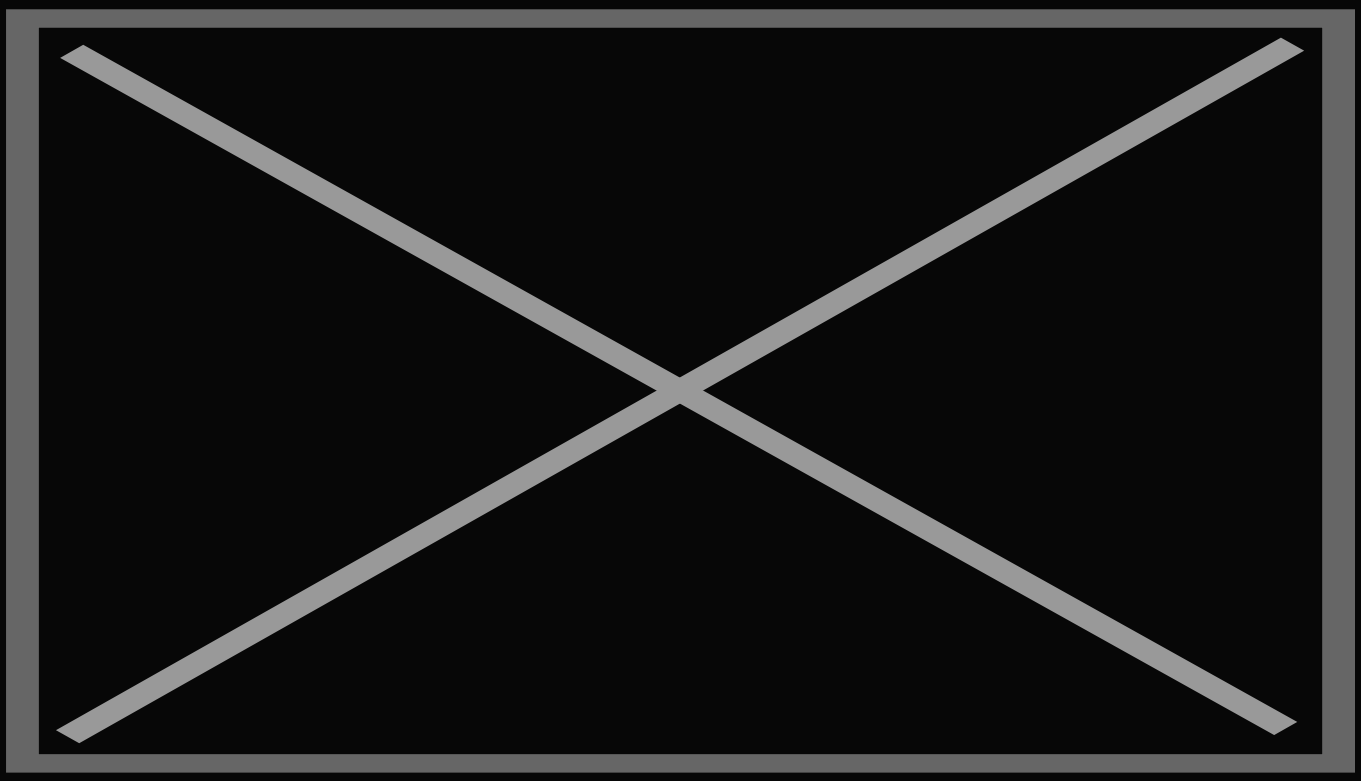
La fertilità della vite, intesa come numero di grappoli per germoglio, nel 2022 è stata addirittura superiore al 2021, ma ha dato origine a grappoli con acini più piccoli. Delle alte temperature ha beneficiato poi la sanità dell'uva è stata elevata, permettendo un **minor numero di interventi sulle piante**, a tutto vantaggio della sostenibilità.

Mercati e consumi

In un anno in cui gli avvenimenti geopolitici mondiali condizionano le attività produttive e i consumi,

l’attenzione sulle vendite è massima. I dati relativi al primo semestre del 2022 confermano la **tendenza delle vendite registrate nel 2021**, mantenendo anche una analoga distribuzione dei mercati per le due tipologie: Asti Spumante sui mercati di riferimento di Russia, Stati Uniti d’America, Gran Bretagna, Germania ed Italia, mentre il Moscato d’Asti continua ad avere come principale mercato quello a stelle e strisce. Nel complesso le **esportazioni riguardano oltre il 90% delle produzioni**.

Con la consapevolezza che lo scenario potrebbe mutare rapidamente a causa degli sviluppi geopolitici mondiali in continua evoluzione e con la preoccupazione legata all’aumento dell’inflazione e dei costi delle materie prime e dei trasporti, il Consorzio dell’Asti lavora instancabilmente per tutelare e promuovere la **Docg Asti**, garantendo così ricadute positive per tutti i membri della filiera e del proprio territorio di produzione. La sfida è mantenere i numeri positivi che hanno caratterizzato il 2021, quando si erano registrati oltre **60 milioni di bottiglie di Asti Spumante e 42.000.000 di Moscato d’Asti.**



Storico ampliamento dell’area di produzione

A questo proposito, l’Assemblea Generale dei consorziati ha approvato e proporrà a Regione Piemonte l’ampliamento di 300 ettari - da assegnare nel 2023 e 2024 - della superficie iscrivibile allo schedario vigneti di Moscato bianco per la produzione dei vini Asti DOCG, interrompendo una limitazione che si protraeva da lungo tempo. La nuova produzione si tradurrebbe in circa **3 milioni di**

bottiglie e costituirebbe una “scorta” per reagire con prontezza alle sollecitazioni del mercato, consolidando l'equilibrio con prospettive di crescita. Le nuove piante, infatti, non andrebbero in piena produzione prima del quarto anno dall’impianto e contribuirebbero al **rinnovamento dei vigneti di Moscato bianco per l’Asti Docg**.

Le tecnologie in vigna e l’agricoltura 4.0
Quanta uva produrrà il mio vigneto? Il viticoltore può valutare alcuni parametri come il numero di piante per ettaro, la loro nutrizione, la fertilità e la gestione del suolo, mentre non può controllare altri fattori quali l'andamento climatico, la disponibilità idrica e le malattie della vite. Durante la vendemmia 2022 è stata **testata una nuova tecnologia** validata all’Università australiana di Sydney e basata sull’elaborazione delle immagini grazie all'intelligenza artificiale, che rileva dati biometrici e colturali mappando il vigore vegetativo dei vigneti e il loro potenziale produttivo. Uno speciale veicolo ATV dotato di due fotocamere a colori, un Lidar, un GPS, un data logger e un alimentatore a batteria percorre tutte le interfile del vigneto riprendendo entrambi i lati dei filari.

L’analisi delle immagini con l’intelligenza artificiale permette di **riconoscere e contare i grappoli**, elaborando il dato di “numero di grappoli per vigneto”. Questo sistema denominato “the Cartographer” rientra nel concetto di agricoltura 4.0 ed è stato testato in tre vigneti in bassa collina zona Strevi e tre in alta collina zona Mango con due rilevazioni a distanza di un mese. Dai primi dati il **sistema** si sta rivelando **affidabile e potrà essere uno strumento di grandi utilità** nella valutazione delle produzioni.

Stefano Ricagno, Vice Presidente Senior del Consorzio dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg, afferma: *“La vendemmia 2022 è frutto di un anno climatico difficile e impegnativo. Il gran caldo e l’eccezionale siccità confermano che i cambiamenti climatici non sono un fenomeno “in divenire”, ma dobbiamo imparare a conviverci fin da ora mutando e adattando i nostri comportamenti.” Continua: “I risultati in vigna e in cantina ripagano degli sforzi fatti. Dal punto di vista qualitativo l’uva moscato che è stata raccolta è bella, sana e i mosti stanno confermando un quadro aromatico eccellente”.*

Lorenzo Barbero, Presidente del Consorzio, guarda con ottimismo al futuro e conclude: *“Nonostante il quadro geopolitico internazionale e i costi dell’energia che si stanno abbattendo sulle nostre aziende, ci sono tutti i presupposti per ottenere ottimi vini, attesi dai mercati che hanno confermato l’interesse per l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti Docg”.*