

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

Profilo

Il Consorzio per la tutela dell'Asti è stato ufficialmente costituito il 17 dicembre 1932 e riconosciuto nel 1934 - inizialmente con il nome di "Consorzio per la Difesa dei Vini Tipici Moscato d'Asti Spumante e Asti Spumante" - adottando come marchio consortile il patrono di Asti, San Secondo a cavallo.

Il Consorzio opera per la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'Asti e del Moscato d'Asti nel mondo. Per raggiungere questo obiettivo si dedica alla ricerca con studi scientifici mirati e con l'applicazione di innovazioni tecnologiche che migliorino il processo produttivo, oltre a svolgere funzioni di controllo sull'intera filiera e a vigilare sull'uso improprio del marchio del Consorzio.

La zona di origine dell'uva Moscato bianco è stata delimitata nel 1932 dal disciplinare di produzione dell'Asti docg e del Moscato d'Asti docg. Il vigneto a Moscato bianco si estende per circa 9700 ettari in un territorio che comprende 52 Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

Secondo i dati di luglio 2016, le realtà consorziate sono 174, divise tra 52 case spumantiere, 12 aziende viticole, 15 aziende vinificatrici, 79 aziende vitivinicole e 16 cantine cooperative, che producono oltre 80 milioni di bottiglie. La vendemmia dell'uva Moscato ha un valore di circa 50 milioni di euro. L'85% della produzione dei vini tutelati dal Consorzio, l'Asti docg e il Moscato d'Asti docg, viene esportata all'estero.

Le Funzioni del Consorzio

Nel febbraio 2012 il Consorzio ha ottenuto un importante riconoscimento (Decreto Ministeriale 1778 del 27 gennaio) da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che gli ha affidato, quale unico soggetto incaricato, lo svolgimento di importanti funzioni previste dalle leggi che regolano la produzione dei vini tutelati come:

1. *Espletare attività di assistenza tecnica, di proposte e di studio di valutazione economico congiunturale finalizzate alla valorizzazione della Denominazione*
2. *Tutelare e salvaguardare la Denominazione da abusi, atti di concorrenza sleale e contraffazione*
3. *Esercitare nei confronti di tutti i soggetti inseriti nei sistemi dei controlli della Denominazione le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della denominazione*
4. *Attuare politiche di governo dell'offerta al fine di contribuire a un migliore coordinamento dell'immissione sul mercato della Denominazione, previa consultazione dei rappresentanti di categoria*
5. *Definire piani di miglioramento della qualità del prodotto*
6. *Agire in tutte le sedi giudiziarie e amministrative, in Italia e all'estero, per la tutela e la salvaguardia della Denominazione e per la tutela degli interessi e diritti dei produttori*
7. *Svolgere azioni di vigilanza da espletare prevalentemente nella fase del commercio*



La "Casa dell'Asti": Palazzo Gastaldi

Palazzo Gastaldi è la "Casa dell'Asti", luogo simbolo di un territorio, di un vino e di una denominazione unici al mondo. Attualmente è sede legale del Consorzio, di cui dal 1965 al 2001 è stato anche sede operativa.

Progettato in pieno stile Liberty di fine Ottocento, conserva un'atmosfera di altri tempi con le réclame e i manifesti storici delle case spumantiere dell'Asti docg, l'angolo dedicato alle bottiglie di Moscato d'Asti docg, il dio Bacco in fine vetro colorato e lo splendido corrimano in ferro battuto che riprende i temi della vite e dell'uva.

Il laboratorio di analisi

Il laboratorio del Consorzio rappresenta un patrimonio per l'intero territorio, grazie alla professionalità dello staff e all'alto grado di innovazione e affidabilità dei macchinari.

Tra le sue principali attività, la verifica dell'idoneità analitica di partite di vino per le quali è stata richiesta la D.O.C.G o la D.O.C., le analisi strumentali, i controlli microbiologici, la preparazione dei campioni e lo stoccaggio di materiale. Il laboratorio, che opera nella sede distaccata di Isola d'Asti, è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, fornisce servizi di certificazione per l'esportazione e svolge studi scientifici in collaborazione con enti di ricerca e aziende.



Asti e Moscato d'Asti: i vini dolci piemontesi più amati nel mondo

L'Asti e il Moscato D'Asti possono essere considerati i due vini bianchi dolci italiani per eccellenza e occupano nella famiglia dei grandi vini piemontesi, che annovera numerosi e noti rossi, una posizione di rilievo. L'Asti, in particolare, è indubbiamente il re piemontese delle bollicine dolci nel mondo e genera un valore commerciale che trova pochi eguali in Italia.

Prodotti agricoli dalla qualità altissima, l'Asti e il Moscato D'Asti sono tra i vini meno "lavorati" al mondo: la loro produzione prevede un periodo brevissimo di permanenza nelle cantine e il mosto di settembre diventa vino da gustare già nelle festività natalizie dello stesso anno.

Questi due vini sono associati nella mente dei consumatori a momenti gioiosi: l'Asti in particolar modo è il vino spumante protagonista dei momenti celebrativi sia legati alle festività sia a tutte le occasioni in cui si desidera coronare un momento di felicità.



Asti docg

L'Asti docg nasce esclusivamente dal vitigno moscato bianco. Favorito dai terreni calcarei della zona di produzione e da un microclima tipico delle zone collinari, è un prodotto agricolo frutto di tradizioni spumantiere piemontesi, conoscenze enologiche e tecniche di coltivazione e raccolta che permettono di mantenere intatto il patrimonio aromatico dall'uva al vino. Contraddistinto da un sapore muschiato, un equilibrio acido e zuccherino e una moderata alcolicità, il suo profumo intenso richiama i fiori di acacia, il glicine e l'arancio e il miele di montagna, con un sottofondo di spezie che rimanda a fiori di sambuco, di achillea, di bergamotto. Le preziose sostanze aromatiche (linalolo) prodotte dal vitigno moscato bianco nelle ultime settimane che precedono la vendemmia raggiungono il massimo accumulo nell'acino nei primi giorni di settembre, quando iniziano le operazioni di raccolta, ancora oggi compiute a mano per preservare l'integrità dei grappoli e il caratteristico aroma dell'uva appena raccolta, elementi che contribuiscono a rendere l'Asti docg il vino spumante dolce più bevuto al mondo.

Moscato d'Asti docg

In seguito all'entrata in vigore della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Asti" nel 1993, le due storiche tipologie Asti e Moscato d'Asti sono state differenziate a partire dal vigneto e all'interno del Consorzio dell'Asti è stato costituito il Consiglio del Moscato d'Asti, al fine di tutelare il prodotto dalle imitazioni, incrementarne il livello qualitativo e valorizzarne l'immagine. Il Moscato d'Asti docg rappresenta uno dei prodotti agricoli più caratteristici della vitivinicoltura piemontese, contraddistinto dall'intenso aroma muschiato dell'uva da cui è vinificato, dal sapore delicato che ricorda il glicine e il tiglio, la pesca e l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio, con una componente zuccherina e un basso tenore alcolico. Il Moscato d'Asti docg non è uno spumante, in quanto non viene sottoposto a presa di spuma durante le fasi finali della fermentazione alcolica, che viene arrestata al raggiungimento della gradazione di circa 5% vol. Dal punto di vista della tecnologia enologica, l'applicazione della catena del freddo ha consentito di mantenere gli aromi e i sapori dei grappoli e allo stesso tempo di stabilizzare il prodotto, permettendone la conservazione e il trasporto.

Caratteristiche principali

Riconoscimento docg: 1993

Vitigno: Moscato Bianco

Resa massima: 100 quintali di uva per ettaro

Colore: da paglierino a dorato assai tenue

Spuma: fine, persistente

Profumo: fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia

Sapore: delicatamente dolce, aromatico, equilibrato

Limpidezza: brillante

Gradazione minima complessiva: 12 gradi, con alcool svolto minimo 7

Caratteristiche Principali

Riconoscimento docg: 1993

Vitigno: Moscato Bianco

Resa massima: 100 quintali di uva per ettaro

Colore: paglierino

Spuma: fine, persistente

Profumo: fragrante, floreale con sentori di salvia

Sapore: delicatamente dolce, aromatico, caratteristico

Limpidezza: brillante

Gradazione minima complessiva: 11 gradi, con alcool svolto minimo 4,5

Storia

1932

Il Consorzio dell'Asti viene costituito.

1934

Il Consorzio dell'Asti viene ufficialmente riconosciuto.

1965

Palazzo Gastaldi, conosciuto come la "Casa dell'Asti", è sede operativa del Consorzio.

1994

Il laboratorio di analisi interno aumenta l'operatività con strumenti scientifici all'avanguardia.

2001

La sede operativa del Consorzio si trasferisce ad Isola d'Asti, centro agricolo sulla strada che collega Asti alla parte Sud dell'Astigiano. Palazzo Gastaldi diventa sede legale del Consorzio.

2010

La sede storica di Piazza Roma ad Asti torna ad ospitare gli uffici di presidenza, direzione, relazioni pubbliche e amministrazione. Nella sede distaccata di Isola d'Asti rimangono operativi il laboratorio di analisi e l'ufficio prelevatori.

2012

Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del DM 1778 del 27 gennaio il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali affida al Consorzio, quale unico soggetto incaricato, lo svolgimento di importanti funzioni previste dalle leggi che regolano la produzione dell'Asti e del Moscato d'Asti



Il Consorzio "in numeri"

174 LE REALTÀ CHE FANNO PARTE DEL CONSORZIO, DI CUI:



9700

GLI ETTARI DI SUPERFICIE TOTALE
DEL VIGNETO A MOSCATO BIANCO

4000

LE AZIENDE COINVOLTE
NELLA FILIERA PRODUTTIVA DELL'ASTI
E DEL MOSCATO D'ASTI

84

GLI ANNI DEL CONSORZIO
(FONDATA NEL 1932)

80

I MILIONI DI BOTTIGLIE
PRODOTTE

52

I COMUNI DELL'ASTI DOCG
E DEL MOSCATO D'ASTI DOCG

3

3 LE AREE PROVINCIALI DEL SUD
PIEMONTE: ALESSANDRIA,
ASTI E CUNEO

98%

LE REALTÀ PIEMONTESI
DEL CONSORZIO



I paesi che bevono più Asti e Moscato d'Asti



Asti docg

Germania 1.679.444
Russia 970.671
Stati Uniti 930.875
Austria 692.034
Italia 605.263
Gran Bretagna 451.895
Francia 238.784
Giappone 198.669
Canada 181.522
Ucraina 170.727



Moscato d'Asti docg

Stati Uniti 3.714.680
Italia 860.695
Corea del Sud 339.988
Grecia 159.322
Danimarca 124.400
Svizzera 108.550
Germania 68.818
Canada 58.065
Francia 46.162
Cina 43.621

