Asti Docg: versatilità del Moscato Bianco per il mercato globale

scritto da Claudia Meo | 5 Novembre 2024



Il Consorzio dell'Asti Docg è impegnato in ricerca e promozione per espandere la presenza globale dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti. Con una produzione diversificata che va dal tradizionale dolce al Brut Nature, i vini si distinguono per la loro versatilità, attraendo primari mercati esteri quali USA, Europa dell'Est e Asia. Enoturismo e mixology offrono nuove opportunità di crescita.

La storia enologica di Asti è indissolubilmente legata al Moscato bianco, vitigno aromatico per eccellenza. La denominazione Asti Docg risale al 1993 e comprende oggi sia l'**Asti spumante Docg** che il **Moscato d'Asti Docg**; ma la sua storia ha radici ben più profonde.

A metà Ottocento Carlo Gancia inizia a produrre spumante in questo territorio, dopo due anni di lavoro nello Champagne; le

aziende di Canelli, già molto attive nella commercializzazione del Vermouth, non esitano a seguire l'esempio di Gancia; alla fine del secolo Federico Martinotti, direttore della Regia Stazione Enologica di Asti, per superare alcuni problemi della rifermentazione in bottiglia, sviluppa la tecnica della rifermentazione in autoclave. Una storia, quella di Asti e del Moscato Bianco, che attraversa quindi alcune tra le tappe fondamentali dell'enologia italiana.

Oggi la Docg esprime una produzione di circa **100 milioni di bottiglie**, rappresenta oltre 4000 produttori e copre una superficie di circa 10.000 ettari vitati: numeri che sono fonte di orgoglio per il **Consorzio dell'Asti Docg**, che sotto la guida del **Presidente Stefano Ricagno** ha l'onore e la responsabilità di promuovere in Italia e nel mondo il più grande bacino di produzione del Moscato bianco aromatico.

L'Asti Spumante oggi viene prodotto ricorrendo alla rifermentazione in autoclave oppure, secondo i dettami del metodo classico, con la seconda fermentazione svolta in bottiglia.

La denominazione, inizialmente espressione del solo spumante dolce, ha ampliato la sua gamma, soprattutto negli ultimi 5 anni, per proporre una gamma zuccherina completa, che dal dolce arriva fino ad alcune belle espressioni di Brut Nature: ne è nata una formula enologica che non ha l'obiettivo di cavalcare la fortuna di altre bollicine italiane ma, al contrario, difende con orgoglio la propria personalità. Alla luce degli attuali trend di consumo l'Asti Spumante ha davvero le carte in regola per continuare la sua avanzata nei mercati di tutto il mondo: **la bollicina, l'aspetto aromatico e la bassa gradazione** nella versione "dolce" sono oggi elementi di grande interesse, a patto che il mercato venga messo in condizione di conoscerne la storia, l'evoluzione e la potenzialità.

La denominazione ha già grande risonanza all'estero. Il

Moscato d’Asti, cioè la versione frizzante, che rappresenta il 40% della produzione della denominazione, è già molto diffuso in USA, dove viene molto apprezzato per la sua grande versatilità, mentre l’Asti Spumante, con il 60% della Docg, sta guadagnando molto terreno in Est Europa e in Asia: ben il 90% dell’Asti Spumante viene oggi venduto all’estero.

Grazie all’ampia gamma zuccherina esprime interessanti ventagli di abbinamenti, che vanno molto oltre il dessert. Un grande spazio potenziale per la sua promozione e la sua diffusione nel mercato globale è rappresentato dalla mixology: l’Asti ha tutti i requisiti per emergere nella composizione di fantasiosi cocktail dal gusto contemporaneo.

Le iniziative del Consorzio

Il Consorzio dell’Asti Docg supporta in modo sistemico le aziende della denominazione, in particolare sotto il profilo tecnico, quello della promozione e quello enoturistico.

Dal punto di vista **tecnico-enologico** gestisce analisi quotidiane a sostegno e difesa della qualità della produzione; svolge attività di ricerca in campo aromatico, analizza la shelf life dei vini e, a partire da quest’anno, ha iniziato la sperimentazione di PIWI del Moscato e l’applicazione di TEA – Tecniche di Evoluzione Assistita per il miglioramento genetico delle piante, finalizzato alla realizzazione di una viticoltura più resiliente al cambiamento climatico in collaborazione con gli enti del territorio come il Crea e l’Università di Enologia di Torino.

Per quanto riguarda la **promozione** il Consorzio è attivo sul fronte della valorizzazione internazionale, attraverso la partecipazione alle principali fiere di settore e l’organizzazione di eventi mirati in piazze di consumo specifiche: solo per fare qualche esempio, nel mese di novembre le aziende della denominazione saranno rappresentate in Grecia, mercato che apprezza molto il Moscato d’Asti; in

calendario sono poi previsti diversi eventi destinati a importatori e buyer degli Stati Uniti.

Il Consorzio è pienamente consapevole che, oltre agli operatori del settore, è essenziale dedicare specifica attenzione anche al mercato retail dei consumatori: prosegue quindi il suo impegno di divulgazione in occasione di manifestazioni dedicate al grande pubblico come le Nitto ATP Finals, previste a Torino tra il 10 e il 17 novembre, oppure gli Internazionali BNL d'Italia, nota kermesse tennistica romana prevista come di consueto in primavera.

Non manca il sostegno del Consorzio in manifestazioni di territorio come la Douja d'Or, per la cui realizzazione il Consorzio mette a disposizione i propri locali, e che è l'occasione per celebrare, nel centro storico di Asti, la grande popolarità della denominazione.

L'**enoturismo** rappresenta l'altra grande frontiera per la valorizzazione dell'Asti Spumante Docg e del Moscato d'Asti Docg.

Parliamo di un territorio, quello tra le Langhe e il Monferrato, che è parte del **Patrimonio Mondiale Unesco**; Canelli e l'Asti Spumante sono uno dei sei siti eletti. L'area è contigua a zone enologiche più celebri, come quelle del Barolo e del Barbaresco: una prossimità che, se ben gestita, può essere una grande opportunità per intercettare importanti flussi di enoappassionati globali. Il Consorzio è attualmente impegnato, a titolo di esempio, in iniziative di visibilità sulla rete viaria, e in particolare nella collocazione di cartellonistica sulle rotonde stradali, finalizzate a dare specifico risalto al territorio dell'Asti.

Il Consorzio sta cogliendo le rilevanti opportunità aperte dalla regolamentazione europea che apre nuovi compiti e responsabilità in capo ai Consorzi per la promozione turistica del territorio; tra le ultime iniziative, l'allestimento di

uno spazio recentemente acquisito per ospitare, a partire dall’estate 2025, cocktail, aperitivi ed eventi divulgativi nel corso dei quali consumatori locali e turisti potranno conoscere e apprezzare le caratteristiche della denominazione e la grande versatilità dei suoi prodotti.

Key point

1. Espansione internazionale dell’Asti Spumante Docg e del Moscato d’Asti Docg
2. Innovazione e ricerca per la qualità e la sostenibilità
3. Promozione e valorizzazione enoturistica
4. Opportunità nel mercato retail e nella mixology