

Moscato d'Asti DOCG e Asti DOCG



Il vitigno

Il moscato bianco, tipico vitigno piemontese, era coltivato nel Monferrato e nelle Langhe già nel Duecento; esistono poi alcuni antichissimi scritti riportanti in-

formazioni su questa coltura e risalenti ai primi anni del Trecento. Nel Cinquecento questo vitigno e il dolcissimo nettare che ne derivava ebbero un loro vero e proprio periodo aureo: si installò infatti in questo periodo l'uso di coltivare e vinificare i cosiddetti "Moscatelli Nostrali". Il Settecento e l'Ottocento furono nuovamente secoli importanti per il Moscato, che subì in questi anni grandi rivoluzioni e mutamenti per quanto riguarda i sistemi produttivi, divenendo così, per definizione stessa della prestigiosa Società di Agricoltura di Torino, il vitigno piemontese in grado di originare uno dei vini più pregiati in assoluto. Oggi la zona di produzione del vino Moscato d'Asti corrisponde ai territori di 52 Co-

muni. Benché la maggior parte dei Comuni si trovi nelle Province di Asti, Cuneo e Alessandria il moscato è il vitigno più coltivato in Piemonte, che dà origine alla DOCG più venduta nel mondo.

L'uva moscato, unica nel suo genere, è di sapore dolce e aromatico con inebriante aroma muschiato, di immediata e piena originale fragranza.

I vini

Le Denominazioni di Origine Controllata e Garantita relative al Moscato sono distintive dei vini che si attengono al rigido disciplinare previsto per la vinificazione di questo vitigno.

Le DOCG sono due e tutelano il vino dal novembre 1993, con successive modifiche entrate in vigore due anni dopo nel 1995. La denominazione Asti, senza l'aggiunta di altra indicazione o se accompagnata dalla parola Spumante (Asti o Asti Spumante) contraddistingue unicamente la tipologia del vino spumante. La stessa denominazione, con la dicitura Moscato o Moscato d'Asti, è riservata al vino bianco non spumantizzato.



Grappolo di moscato.



Moscato d'Asti DOCG e Asti DOCG

Con la nuova DOCG, le due storiche tipologie sono diversificate fin dalla coltivazione in vigneto e il disciplinare sancisce norme assai rigide per quanto riguarda la produzione dell'Asti e del Moscato d'Asti e ne regola non solo le tecniche di produzione ma anche di coltivazione. I vigneti devono avere precise caratteristiche, principalmente riguardanti l'esposizione al sole, la posizione, il terreno, il grado di umidità e altre peculiarità atte a garantire un alto grado qualitativo al mosto e poi al prodotto finale. Così anche il Moscato d'Asti assume completa autonomia, a conferma dell'interesse dei consumatori e dei riconoscimenti conquistati negli ultimi anni, grazie all'azione meritoria di alcuni produttori.

Il Moscato d'Asti viene prodotto quasi esclusivamente da aziende di medie e piccole dimensioni che per migliorare la produzione, oggi utilizzano tecnologie modernissime, come l'uso del freddo, che consente di preservare al meglio sapori e aromi e di aiutare la conservazione a lungo termine.

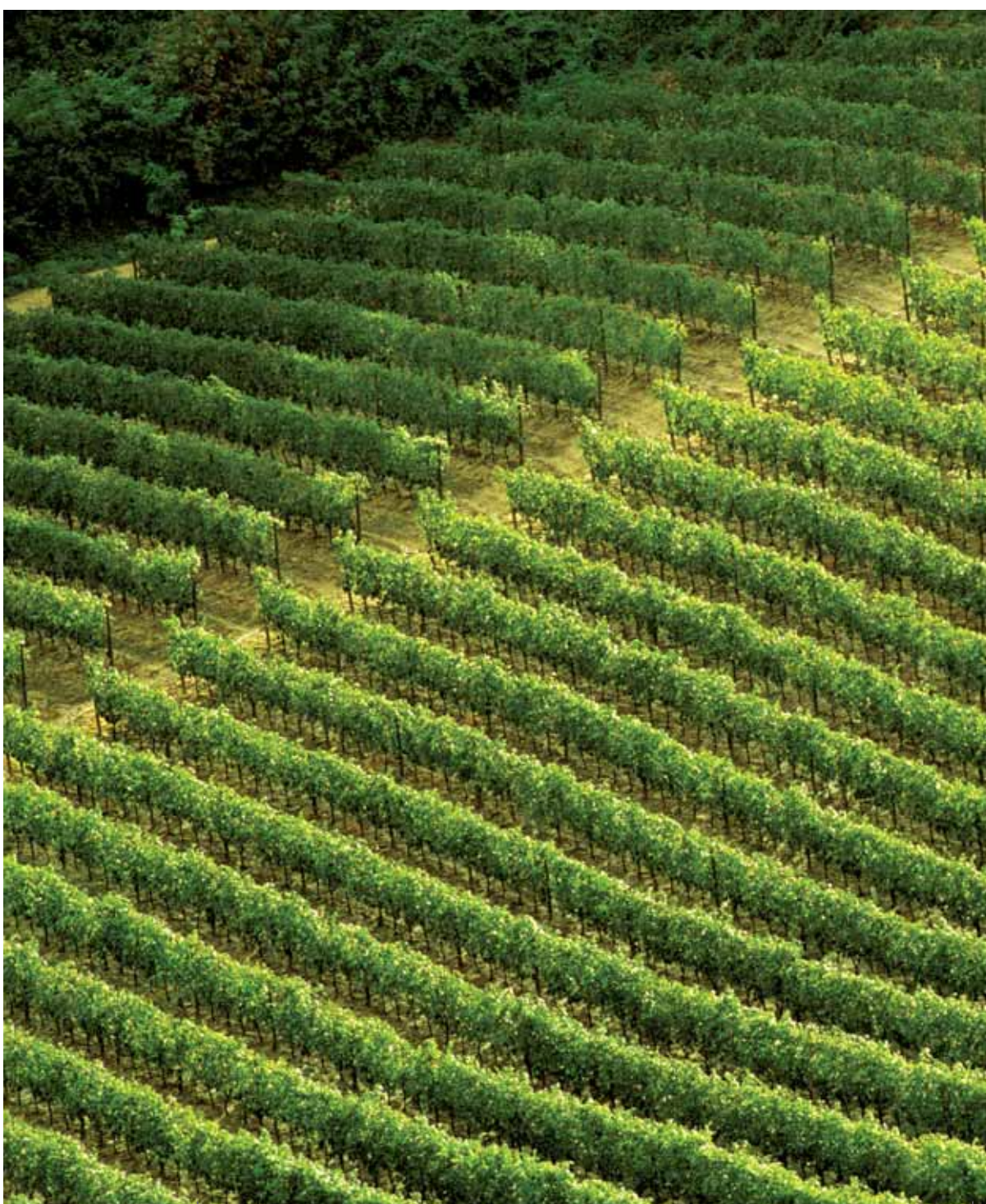
Vigneti di moscato.

Il Consorzio di Tutela dell'Asti

Come si è detto, l'Ente tutela entrambe le DOCG derivanti dall'uva Moscato e negli ultimi anni ha svolto un'importante funzione promozionale per la valoriz-

zazione dell'immagine dei suoi prodotti, in particolare per quanto riguarda l'Asti Spumante.

Fondato nel dicembre del 1932, il Consorzio cura la produzione e la distribuzione dello Spumante e del Moscato



d'Asti da oltre 75 anni e ne sancisce le rigide regole di produzione, le stesse che hanno permesso negli anni all'Asti di mantenere e accrescere la propria qualità e incrementare a dismisura la sua diffusione in tutto il mondo.

L'ASTI o ASTI SPUMANTE DOCG

È attualmente la DOCG più venduta al mondo e il Consorzio per la Tutela dell'Asti ne testimonia da decenni la sua lunga storia e il suo grande successo. Uno sviluppo che non ha mai conosciuto bat-

tute d'arresto e che ha trasformato l'Asti nello spumante italiano aromatico per eccellenza, un simbolo del Piemonte in tutto il mondo, un esempio di qualità per il nostro territorio. Il vero segreto dell'Asti Spumante risiede principalmente nel mantenimento delle fragranze e degli aromi originali dell'uva moscato: in questo modo la marcata dolcezza si smorza e armonizza grazie alla giusta freschezza e alla spuma che, seppur moderatamente, contribuisce a vivacizzare il prodotto.

Qualità organolettiche

È caratterizzato da una spuma fine e persistente, da una limpidezza brillante e da un colore che può variare da paglierino a dorato assai tenue. L'odore è spiccato e delicato allo stesso tempo, tipico dell'uva moscato, persistente e aromatico, riporta un bouquet di erba fresca e fiori, salvia e mela, erba limoncina, miele, muschio e tiglio. Al palato emerge un sapore intensamente aromatico, immediatamente fragrante, seppur delicato, dolce ed equilibrato. Compaiono immediati sentori di caramella, amaretto e geranio, screziati talvolta da un leggero retrogusto di crosta di pane.

