



CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

Il Consorzio per la tutela dell'Asti Docg è stato ufficialmente costituito il 17 dicembre 1932 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 Spumante Docg e del MOSCATO d'ASTI Docg in Italia e nel mondo.

Svolge funzioni di controllo sull'intera filiera e vigila sulle contraffazioni della denominazione.

Attraverso il suo laboratorio di analisi e ricerca promuove e coordina studi scientifici e innovazioni tecnologiche tese a favorire il continuo miglioramento qualitativo dell'intero ciclo produttivo.

Coordina e promuove attività di valorizzazione del territorio d'origine dell'uva Moscato bianco, la cui coltivazione si estende per circa 10.000 ettari in un'area che comprende 51 Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Oltre 1400 ettari hanno una pendenza superiore al 40% e, di questi, 330 ettari hanno una pendenza maggiore del 50%: si tratta dei vigneti storicamente soprannominati "SORI", dove a causa dell'elevata pendenza, non è possibile utilizzare mezzi meccanici e il lavoro può essere svolto solo a mano. Le prime colline del vino ad essere inserite nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco sono state proprio quelle dell'Asti.

Le aziende consorziate sono 1013 divise tra 50 case spumantiere, 778 aziende viticole, 153 aziende vitivinicole, 17 aziende vinificatrici, 15 cantine cooperative. La produzione annuale si aggira mediamente attorno ai 91 milioni di bottiglie, di cui circa 53 milioni di ASTI DOCG e i restanti 38 milioni di MOSCATO d'ASTI DOCG, con una previsione di oltre 100 milioni di bottiglie per il 2021. Il 90% della produzione viene esportata all'estero.

Il presidente del Consorzio è Lorenzo Barbero

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 le seguenti funzioni:



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 di controllo 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", dal 1965 sede operativa, luogo simbolo di un territorio, di un vino e di una denominazione unici al mondo.

Progettato in pieno stile Liberty di fine Ottocento, conserva un'atmosfera di altri tempi con le réclame e i manifesti storici delle case spumanti 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 e un'eccellenza a livello nazionale, in particolare nel campo della ricerca sui vini aromatici.

Tra le sue principali attività: la verifica dell'idoneità analitica di partite di vino per le quali è stata richiesta la Docg o la Doc, analisi strumentali, controlli microbiologici.

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 SPUMANTE e MOSCATO d'ASTI: le bollicine aromatiche piemontesi Docg più "brindate" nel mondo

L'ASTI SPUMANTE e il MOSCATO d'ASTI possono essere considerati i due vini bianchi aromatici dolci italiani per eccellenza e occupano nella famiglia dei grandi vini piemontesi, una posizione di rilievo.

L'ASTI Spumante, in particolare, è indubbiamente la massima espressione delle bollicine dolci nel mondo.

L'ASTI Spumante e il MOSCATO d'ASTI sono tra i pochi vini che mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche dell'uva, per effetto di una soffice spremitura e di una limitata fermentazione alcolica, consentendo così di poter assaporare nel calice i profumi e gli aromi dell'uva appena raccolta.

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 SPUMANTE Docg

L'ASTI Spumante Docg nasce esclusivamente dal vitigno Moscato bianco. Favorito dai terreni calcarei della zona di produzione e da un microclima tipico delle zone collinari, è il frutto di tradizioni spumantiere piemontesi, conoscenze enologiche, 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, elementi che contribuiscono a rendere l'ASTI il vino spumante aromatico più bevuto al mondo.

Negli ultimi anni i produttori dell'ASTI hanno intrapreso un importante percorso di apertura ad una più ampia gamma di tipologie di Asti, differenziate tra loro in base al contenuto residuo zuccherino, proponendo quindi il vitigno aromatico Moscato bianco in declinazioni del tutto nuove.

Il cammino si è avviato con la possibilità di produrre un ASTI da Demi Sec a Extra dry, passando per la tipologia Dry o Secco nel 2017, grazie a un progetto di ricerca che si è avvalso delle migliori professionalità e competenze nella vinificazione e nella spumantizzazione del Moscato bianco. La tecnica di spumantizzazione alla cui messa a punto ha contribuito il laboratorio di ricerca del Consorzio di Tutela, prevede particolari condizioni di permanenza con lieviti selezionati che portano ad avere un quadro gustativo ed olfattivo equilibrato ed armonioso. Il risultato è unico e sorprendente.

Si è poi recentemente proseguito con la possibilità di arrivare alla tipologia Pas Dosè, oltre che Brut ed Extra Brut sia per la metodologia con fermentazione in autoclave cioè il Metodo Martinotti sia per la tipologia con la fermentazione in bottiglia, il Metodo Classico; grazie ad una ulteriore modifica del disciplinare.

Con una spuma particolarmente fine e persistente, l'ASTI dona al palato una sensazione di freschezza che ne consente il consumo a tutto pasto. Al naso si possono apprezzare delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). Ottimo come aperitivo, l'ASTI nelle diverse versioni a basso contenuto di zuccheri, si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto, esaltandone il sapore.

Riconoscimento Docg: 1993

Vitigno: Moscato Bianco

Resa massima: 100 quintali di uva per ettaro

Colore: tenue o dorato assai tenue

Spuma: fine, persistente

Profumo: fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia

Sapore: delicatamente aromatico, equilibrato

Limpidezza: brillante

Gradazione minima complessiva: 11,5 gradi, con alcool svolto minimo circa 7 %vol per Asti dolce e circa 11% vol per le altre tipologie di residuo zuccherino da Demi Sec a Pas dosè.



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 Spumante e MOSCATO d'ASTI sono state riconosciute come espressione dello stesso vigneto. Il MOSCATO d'ASTI Docg rappresenta uno dei prodotti 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 è sottoposto ad una minima rifermentazione in autoclave, 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.

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 alcool svolto minimo 4,5

Storia



1932

Il Consorzio dell'ASTI viene costituito.

1965

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

1967

Approvato disciplinare DOC per Asti e Moscato d'Asti pubblicato GU 199 – DM 09.07.1967

1993

Approvato disciplinare DOCG per Asti e Moscato d'Asti pubblicato GU 287 – DM 07.12.1993

1994

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

2001

Viene inaugurata la nuova sede del Laboratorio ad Isola d'Asti, centro agricolo sulla strada che collega Asti alla parte Sud dell'Astigiano.

2010

Palazzo Gastaldi "Casa dell'Asti" diventa la sede degli 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.

2017

Il Consorzio introduce la versione Dry ed Extra Dry dell'Asti Spumante Docg.

2020

Ampliamento a tutte le tipologie di residuo zuccherino fino al Brut, Extra Brut, Brut Nature e Pas Dosé per lo Spumante Asti Docg.



Il mondo dell'Asti

9.900

GLI ETTARI VITATI
A MOSCATO BIANCO

3.240

LE AZIENDE VITICOLE

51

I COMUNI DELLE PROVINCE DI ASTI, ALESSANDRIA E CUNEO
DOVE SI PRODUCE L'ASTI DOCG
SIAMO NEL TERRITORIO DI LANGHE-ROERO E MONFERRATO,
DOVE I PAESAGGI VITIVINICOLI SONO PATRIMONIO MONDIALE
DELL'UNESCO

FOCUS PRODUZIONE

QUINTALI DI UVA MOSCATO
BIANCO VENDEMMIA 2021

867.000

PARI A

650.000

ETTOLITRI

2021

BOTTIGLIE DI ASTI SPUMANTE E
MOSCATO D'ASTI DOCG - imbottigliato

102.156.000

60.133.000

ASTI SPUMANTE

42.023.000

MOSCATO D'ASTI

La rappresentanza
del Consorzio

VITICOLTORI: 52%
PRODUZIONE UVA: 51%
VINIFICATO: 88%
IMBOTTIGLIATO: 96%

Consorzio dell'Asti Docg
www.astidocg.it
consorzio@astidocg.it
P.IVA E COD.FISC. 00177820057

UFFICI
Piazza Roma, 10 - 14100 Asti
Tel. +39 0141 594 842
Fax +39 0141 355 066

LABORATORI
Via Valtiglione, 73 - 14057 Isola d'Asti
Tel. +39 0141 958 186
Fax +39 0141 958 841



Dove si beve di più l'ASTI Spumante e il MOSCATO D'ASTI Docg

CONTINENTI

ASTI Spumante Docg

Europa + Russia 77%

Americhe 17%

Asia 5%

Oceania 1%

MOSCATO D'ASTI Docg

Americhe 65%

Europa + Russia 23%

Asia 12%

NAZIONI TOP 10

ASTI Spumante Docg

Russia 22%

Germania 13%

GB 12%

USA 12%

Italia 9%

Polonia 4%

Austria 3%

Giappone 3%

Ucraina 3%

Messico 2%

NAZIONI TOP 5

MOSCATO D'ASTI Docg

USA 71%

Italia 8%

Corea del Sud 4%

Grecia 3%

Svizzera 3%



