

ANGELO DEZZANI

ASTI
L'AROMA DELLA TRADIZIONE

Presentazione

Sono lieto di presentare la terza ristampa della monografia dedicata all'uva *Moscato* ed ai suoi vini a d.o.c.g. in occasione dell'uscita delle versioni in lingua russa, polacca e cecca. Mi sembra che essa mantenga intatta la freschezza delle prime edizioni, andate esaurite in breve tempo. Rappresentando un importante veicolo per far conoscere il mondo dei vignaioli e delle case spumantiere. Un mondo della più autentica tradizione del Piemonte, cresciuto tra sacrifici, lotte, ma anche in una originale collaborazione tra le persone.

Non voglio addentrarmi in una puntuale critica del testo, non è del resto il mio mestiere, molti lo hanno già fatto all'indomani della prima uscita, con recensioni molto lusinghiere per l'autore. Voglio piuttosto dire due cose proprio di lui, l'amico Angelo Dezzani, la cui personalità ha reso interessante il libro.

Con lui piano piano ho instaurato un bel rapporto, di piena fiducia, direi anche sereno, compatibilmente con i tempi sempre più difficili per l'associazione.

Penso che Dezzani cerchi di essere prima di tutto al servizio della gente, anche se a volte va incoraggiato, è forse troppo rispettoso delle altrui autonomie: non vuole fare ombra, gli è così naturale la sintesi da giudicare ridicoli certi atteggiamenti pervasivi. Per questo a volte preferisce apparire quasi banale, in sostanza non vuole imporsi. Pur tuttavia ne ha le capacità ed una lunga esperienza che gli consente una visione generale.

Ciò nonostante, il suo tratto forse più caratteristico è il gusto dei particolari che nota in gran numero, aldilà di ogni immaginazione. Per lui forse una maledizione, nel senso che se vedi troppo puoi anche star male, o, se preferite, meno sai e meglio stai. Questo suo colpo d'occhio gli consente poi anche di farsi idee particolari sulle persone, mai scontate, che usa anche per brevi imitazioni, non cattive peraltro.

Con queste armi, Dezzani, nella sua sintesi veloce ma completa, fa rivivere nel volume il mondo del Moscato. Descrivendo la natura, gli oggetti, gli uomini e le loro opere. In particolare, descrivendo l'attività ed il ruolo fondamentale dell'Associazione Produttori nella gestione degli Accordi Interprofessionali e quindi nel governo del settore. Tutto questo con originalità, un taglio particolare: di gusto. Una eleganza che, credo, meriti il nostro vino, un auspicio perlomeno per l'immediato futuro. Perché il mondo del Moscato sia solo più questo: di stile!

Voglio infine citare lo stesso autore, in un breve passo che prendo dalla sua personale presentazione della monografia nel maggio del 1999: *"Pur con le loro debolezze e le loro piccole furbizie, ma quanto prevedibili!, i contadini del Moscato hanno condotto delle vere e proprie guerre. Si proprio così: guerre. Sono usciti in qualche modo dal loro ruolo storicamente subalterno. Sono usciti allo scoperto. Con loro, ho voluto affrancarmi anch'io da questo retaggio dei nostri avi. Ho dovuto documentarlo. L'unica rivalsa che mi accomuna con tutti i nostri produttori"*.

Senza retorica, per questo va ad Angelo Dezzani il mio sincero apprezzamento.

Giovanni Satragno

Presidente Produttori Moscato d'Asti Associati

LA STORIA DEL MOSCATO È LA STORIA DELLA VITICOLTURA

Dall'Oriente all'Enotria

Da quanto si è appreso con accurate ricerche, pare che la vite, nelle sue varie forme selvatiche, fosse diffusa già nell'epoca terziaria: essa si può ritenere una fra le più antiche piante fruttifere coltivate, che ha trovato il suo habitat ideale nelle zone temperate. Per la sua alta capacità di adattamento si è diffusa, con il passare dei secoli, in zone i cui climi, originariamente, non favorivano la sua coltura.

La viticoltura, in Italia, è antichissima: la vite era già diffusa prima della comparsa dell'uomo, ma l'arte della coltivazione e della trasformazione del frutto in bevanda è giunta fino a noi dall'Oriente. Pare proprio che il Moscato sia stato il progenitore di tutte le uve, il primo ad essere coltivato, dal quale sono poi derivate tutte le altre varietà diffuse o comunque note attualmente. Almeno questo emerge dagli ultimi studi di ampelografia e genetica.

La vinificazione (l'ottenimento del vino) in Italia risulta sia avvenuta per la prima volta in Sicilia, verso il 2000 a.C. In seguito, notevole è stato il contributo degli Etruschi e degli Euganei nell'estendere la pratica in tutta la penisola.

*I preziosi
oggetti
raffigurati in
questa pagina
ed in quella
a fronte sono
conservati
presso
il Museo
Martini
di Storia
dell'Enologia,
all'interno
delle cantine
Martini & Rossi
in Pessione di
Chieri (Torino).
A lato,
anfora greca
con figure rosse
(415-390 a.C.
Attica)*



L'Italia preistorica è stata totalmente interessata alla viticoltura, tanto da essere chiamata Enotria, che significa terra del vino. Durante l'impero romano grande è l'estensione delle coltivazioni viticole, tanto da far nascere i primi trattati viticoli degni di menzione (Columella, Virgilio).
Col decadere dell'impero romano, nell'età medioevale si veri-



fica un'enorme decadenza agricola e viticola, che raggiunge il suo culmine durante le invasioni barbariche.

Ritorna l'importanza della vite con il fiorire dell'età Comunale e delle Repubbliche.

Molto più tardi, nel 1868, la viticoltura europea è minacciata da un insetto importato dall'America, il micidiale parassita della fillossera (*Phylloxera Vastatrix*).

La viticoltura europea, di fronte a questa terribile malattia, fu letteralmente sconvolta e minacciò di soccombere.

Uscì dalla lotta totalmente trasformata e rinnovata: la trasformazione è avvenuta in Italia agli inizi del nostro secolo con non poche difficoltà. Dopo innumerevoli tentativi, si affermò come sola arma valida l'utilizzo del portainnesto americano, resistente al parassita, innestando su di esso tralci di vite europea.

Nacque così una nuova tecnica colturale: quella dell'innesto.

*A lato,
anfora romana
(I sec. a.C.).*

*Sotto,
Kylix greco
con figure nere
stile "piccoli
maestri"
(540-520 a.C.
Attica).*





La vendemmia del Moscato nel 1906 a Santa Vittoria d'Alba (Cuneo). "Archivi Storici Santa Vittoria" della Cinzano.

Il Moscato: un'uva antica

Dopo il breve excursus nella storia della viticoltura in generale, che può servire per inquadrare meglio l'argomento, interessante è ribadire come il Moscato si identifichi strettamente con essa sin dalle sue origini. Il vitigno Moscato ha origini documentate antichissime, le fonti storiche lo fanno provenire dal bacino orientale del Mediterraneo, dalla Grecia.

Per quanto attiene all'Italia, esso era coltivato già dai Romani, sicuramente per lo meno tre secoli prima di Cristo. Catone chiamò il Moscato Apicia e Apicius, mentre successivamente Varrone, Columella e Plinio lo denominarono come Apianae. Termini cioè che fanno chiaro riferimento alla particolare dolcezza dell'uva, vista come prediletta dalle api.



Anche nel buio del Medio Evo il Moscato accompagnava la tavola dei principi, diffondendosi maggiormente a partire dal Cinquecento. In quel periodo veniva identificato indifferentemente come Moscatello o come Greco.

Nell'odierna zona di elezione, in Piemonte, il Moscato probabilmente risale al 1200, ma è solo dal 1500 che si ha a disposizione documentazione storica precisa. La prova viene fornita dalla splendida monografia "Moscato di Canelli" del 1895 a cura dello Strucchi e dello Zecchini. Essi riportano una lettera del 5 aprile 1593 indirizzata dal Magistrato di Casale Monferrato (AL) al Comune di Santo Stefano Belbo (CN) per ordinare una fornitura di barbatelle di "Moscatelle" (le barbatelle sono le giovani piantine utilizzate per impiantare il vigneto) per conto del Duca di Mantova e Marchese del Monferrato.

L'imbottigliamento dello spumante alla Martini & Rossi nel 1920.



In queste due pagine quattro famosi manifesti Cinzano.

Sopra a sinistra, "Uomo e donna che bevono" di G. Petiti, 1900.

A destra "Donna che beve", Anonimo, 1930.

Giovan Battista Croce: il precursore

Nello stesso periodo, viene messa a punto la tecnica di vinificazione e preparazione del "Moscatello bianco", che consente la conservazione del vino dolce ed aromatico.

Il merito va ascritto a Giovan Battista Croce, milanese di origine che si trasferisce a Torino qualche anno prima del 1600 per svolgere l'incarico di gioielliere del Duca Carlo Emanuele I di Savoia. Ma più che dedicarsi alla sua principale professione nella quale "vien tenuto eccellentissimo", come ricordano i cronisti del tempo, si appassiona ai temi agricoli.

Nel 1606 dà alle stampe un prezioso volume "Della eccellenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno e del modo di farli". In esso si preconizzano i principi della tecnica enologica, che ancora oggi stanno alla base della tecnologia per il *Moscato d'Asti*.



Anche se a quel tempo non era ancora disponibile la bottiglia di vetro robusto (verrà realizzata circa un secolo dopo) per imprigionare la spuma, il Croce riesce a mantenere il Moscato dolce tutto l'anno e leggermente frizzante.

Le sue intuizioni di maggior rilievo sono rappresentate dalla necessità di interrompere ripetutamente la fermentazione alcolica attraverso successivi travasi e l'abbassamento della temperatura. Consiglia infatti già l'uso del freddo utilizzando un tino d'acqua nel quale immergere "un piccolo bottolino" di vino".

Ma addirittura descrive la filtrazione con sacchetti di canapa, corredando il testo con illustrazioni minuziose.

La sua opera risulta, in quale modo, completa, infatti suggerisce anche i metodi per la pigiatura soffice e torchiatura, nonché la tecnica di purificazione del mosto per il suo illimpimento.

Sopra a sinistra, "Bottiglia e secchiello con carte", Anonimo, 1930.

A destra, "Moscato frizzante" di N. Diulgheroff, 1930.

Carlo Gancia iniziò la sua attività nel 1850 e, per primo, introdusse in Italia il metodo classico.



Con Carlo Gancia nasce lo Spumante

Si deve attendere tuttavia sino alla seconda metà dell'800, attorno al 1865, per assistere alla nascita del Moscato spumantizzato, il progenitore (non troppo dissimile) dell'attuale spumante *Asti*.

Fu Carlo Gancia (il fondatore di Casa Gancia) infatti che, dopo un'esperienza in Francia, a Canelli attuò la rifermentazione in bottiglia ottenendo un prodotto che denominò "Moscato Champagne", poi trasformatosi in "Moscato Spumante".

Ha inizio così la storia industriale dell'*Asti* (l'attuale denominazione fu voluta dal figlio Camillo Gancia nel primo nove-



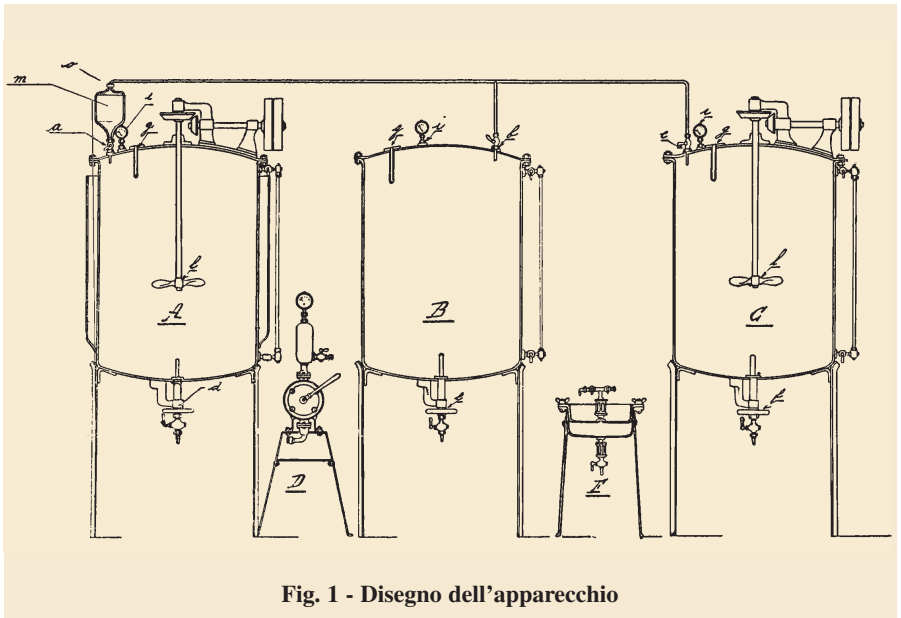
Manifesto pubblicitario di fine '800 per il progenitore dell'attuale spumante Asti.

cento) che, con un forte legame con i produttori agricoli, ha fatto la fortuna della nostra viticoltura.

Verso la fine del secolo scorso, sempre secondo il già citato volume dello Strucchi, la produzione annua di uva Moscato assommava a circa 150 mila quintali, per 110 mila ettolitri di vino, nella “gran zona piemontese”, già allora distribuita nei due centri di Canelli (con i vicini Calosso e S. Stefano Belbo) e di Strevi (con la confinante Acqui Terme). Dopo Casa Gancia, la produzione del Moscato Spumante velocemente si propaga alle altre prestigiose aziende del Piemonte.

Come ricordava il compianto Renato Ratti nella sua impareggiabile monografia “L’Asti” (del 1985), «il successo di tale spumante fu veramente formidabile e in seguito prodotto da altre cantine della zona quali, per citare le più significative, F.lli Cora a Costigliole d’Asti, Francesco Cinzano a S. Stefano Belbo e S. Vittoria d’Alba, Martini & Rossi a Monforte d’Asti e poi a Pessione, F.lli Beccaro a Acqui Terme, Contratto e Alessandro Zoppa a Canelli, Baldi a Strevi, Pistone, Soria e Taricco ad Asti, Calissano ad Alba, e ancora Bosca e Riccadonna a Canelli».

Disegno originale di Federico Martinotti allegato al suo brevetto del 1895 “Apparecchio e procedimento per la fabbricazione continua di vini spumanti”.





Federico Martinotti, figura geniale di enologo piemontese, direttore della Regia Stazione Enologica di Asti nel primo '900, mise a punto l'attuale metodo per l'ottenimento dello Spumante Asti

Il metodo Martinotti

In quei tempi tuttavia il metodo di fermentazione in bottiglia, che presenta serie difficoltà per uno spumante dolce, provoca, in gran numero, rotture di bottiglie.

L'inconveniente viene superato alla fine dell'800, con la messa a punto del sistema di spumantizzazione rapido in grandi recipienti, brevettato da Federico Martinotti della Regia Stazione Enologica di Asti. Il metodo Martinotti consiste nella presa di spuma in autoclavi e nella successiva nuova refrigerazione.

Altri studiosi e scienziati si sono poi via via alternati per migliorare la tecnica in un continuo aggiornamento, ma sostan-

Manifesto storico per gli Spumanti Martini di Carlo Nicco, 1925.



zialmente essa è rimasta immutata, nell'assoluto rispetto della materia prima.

Quell'uva Moscato che, qui in Piemonte, dà il meglio di sé, con prodotti che vengono invidiati in tutto il mondo: il *Moscato d'Asti*, più dolce e meno frizzante (il cosiddetto tappo raso), e l'*Asti*, lo spumante aromatico per eccellenza.

Un connubio tra passione agricola e tecnologia industriale per l'*Asti*, un'esaltazione dell'aristocrazia contadina per il *Moscato d'Asti*.



*Manifesto
litografico
di Anonimo,
da alcuni
attribuito a
N. Diulgheroff
1930.*

E la storia continua...

Proprio oggi infatti si sta nuovamente pensando ad un certo ritorno al passato, si studia così la possibilità di riprendere la fermentazione in bottiglia, ed addirittura di sperimentare un certo invecchiamento.

Per un *Asti* che sposi la tradizionale freschezza con la nobiltà data dal tempo. Un affinamento più lungo cioè, con un corpo di maggior stoffa ed un bouquet più pieno e maturo per una produzione d'élite.





*Museo
Martini
(Pessione)*

Il Consorzio di tutela

La tipologia attuale dei nostri due prodotti risulta in ogni caso sostanzialmente analoga a quella fissata per legge nei primi anni 30.

Nel 1931 fu delimitato il territorio di origine con il decreto ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale N° 288 del 15 dicembre 1931.

Nel 1932 ebbe poi vita il “consorzio per la tutela dell’Asti Spumante” che, nell’atto costitutivo, viene chiamato “Consorzio dei vini tipici *Moscato d’Asti* e *Asti Spumante*”. All’epoca con la dicitura “vino tipico” erano infatti denominati gli odierni vini a denominazione di origine controllata e d.o.c.g.

La disciplina dei vini tipici risale al regio decreto 7 marzo 1924 ed al successivo regolamento di attuazione del 1927.

La descrizione dell’*Asti* e del *Moscato d’Asti*, nonché la loro regolamentazione fissate allora furono poi riprese, con piccolissime varianti, nel disciplinare di produzione allegato al decreto del Presidente della Repubblica del 9 luglio 1967, con il quale furono riconosciute le denominazioni di origine controllata del *Moscato d’Asti* e dell’*Asti*.

E poi infine riproposte nel disciplinare allegato al D.M. 29 novembre 1993 con il quale fu riconosciuta la denominazione garantita per i nostri due vini.

L’organismo consortile svolse un importante ruolo nell’indirizzare l’azione legislativa e nel promuovere la diffusione dello spumante *Asti*. Oggi cura, più in particolare, il controllo della qualità delle produzioni. Al Consorzio aderiscono le più grandi aziende industriali dell’enologia italiana: da Gancia a Martini & Rossi, da Cinzano a Riccadonna, da Fontanafredda a Barbero, da Tosti a Contratto...

LA VITE, LA PIANTA PIÙ AMATA DALL'UOMO

Gli organi della vite

La vite è una pianta sarmentosa, ricca di viticci che servono da ancoraggio ai sostegni predisposti dall'uomo. Come tutti i vegetali, consta di una parte aerea e di una parte sotterranea.

L'apparato radicale è fittonante nelle piante ottenute da seme, mentre è espanso nelle piante derivate da talea, in quelle cioè che normalmente vengono coltivate. Tende così più ad espandersi che ad approfondirsi. Bisogna poi tener conto che, come già accennato, dall'inizio del 900, per combattere la fillossera, tutti i vitigni europei della *Vitis Vinifera* (quelli che danno le produzioni commestibili) vengono innestati su vitigni americani: i cosiddetti portinnesti. Esistono diverse varietà di portinnesti che i viticoltori scelgono a seconda della natura del terreno, nonché della loro affinità con le varietà europee.

Il tronco (o ceppo) e le branche sono il sostegno della pianta. I tralci sono costituiti da internodi, separati da nodi.

Le gemme si trovano sui tralci in corrispondenza dei nodi, alternate a destra e a sinistra e sono chiamate gemme principali, dalle quali si sviluppano i nuovi tralci.

Sembra un'immagine al microscopio, è invece la soffice infiorescenza del Moscato.



Le foglie sono inserite sui tralci con regolare alternanza. Sui tralci si sviluppano i viticci e le infiorescenze a grappolo: i viticci sono opposti alle foglie ed hanno il compito di sostenere i tralci, avvinghiandosi ai sostegni.

Il grappolo è diviso in due parti principali: il graspo (o raspo, o racemo) e gli acini (o chicchi). Alle estremità delle ramificazioni del racemo si trovano i pedicelli che si allargano nel cosiddetto “talamo florale” e portano i fiori ermafroditi, che contengono, cioè, sia gli organi maschili che quelli femminili.

Se si esamina il fiore, si trovano dall'esterno verso l'interno: il calice con cinque piccoli sepali; la corolla con cinque petali che formano un cappuccio che copre gli organi di riproduzione: l'androceo, maschile, e il gineceo, femminile.

Quando il fiore è in maturazione il cappuccio della corolla si stacca e cade, scoprendo l'organo maschile: gli stami, con nella parte apicale il polline. Al centro del fiore si trova il gineceo o pistillo, a forma di piccolo fiasco a collo corto: lo stilo, all'estremità del quale si nota lo stigma (apertura che comunica con l'ovario).

Quando l'antera aprendosi libera il polline, un granello di esso, trasportato dal vento o da insetti (detti pronubi) o semplicemente cadendo, si posa sullo stigma e, attraverso lo stilo,



*Tipico
grappolo
di Moscato
bianco a
maturazione.*

Operazione di potatura verde, una manualità che non si improvvisa.



- *Grappolo*: grandezza media, compatto; a forma cilindrico conica, con una, o più raramente due corti ali; peduncolo visibile di media grossezza, semilegnoso; l'acino è di grandezza media, a sezione circolare sferoide, con ombelico persistente, con buccia poco pruinosa abbastanza spessa e consistente, di colore giallo dorato, che diventa ambrato nella parte esposta al sole, con caratteristiche maculature brunastre; la polpa dell'acino è consistente, con sapore spiccato di Moscato; il pedicello, corto e esile, è di colore verde chiaro; la separazione dal pedicello è relativamente facile; i vinaccioli si trovano in numero di 2-3 per acino, di media grandezza;

- *Tralcio legnoso*: di lunghezza media, robusto ed elastico, con internodi piuttosto corti; corteccia ben aderente, liscia, non pruinosa, nodi glabri; gemme sporgenti e coniche;

- *Tronco*: mediamente vigoroso.

Il duro lavoro del vignaiolo

La vite, di tutte le colture agrarie, è senz'altro fra le più esigenti e richiede dai viticoltori attenzioni costanti in tutte le stagioni. Il vitigno Moscato, pur essendo abbastanza rustico e





Il clima, poi, gioca un ruolo primario. In una stessa collina, la maturazione è condizionata sia dall'altitudine che dall'esposizione, per i diversi periodi di insolazione. Nel comprensorio di produzione agiscono infine i diversi microclimi, determinati "in primis" dalla conformazione dei sistemi collinari.

Empiricamente si può tracciare, seppure in modo abbastanza approssimativo, una suddivisione della zona di origine in base alle epoche di maturazione:

1) SOTTOZONA A MATURAZIONE "PRECOCE":

1 - Cassine, 2 - Castelletto Molina, 3 - Castelnuovo Belbo, 4 - Fontanile, 5 - Incisa Scapaccino, 6 - Maranzana, 7 - Mombaruzzo, 8 - Nizza Monferrato, 9 - Quaranti, 10 - Ricaldone, 11 - Santa Vittoria D'Alba, 12 - Strevi.

2) SOTTOZONA A MATURAZIONE "INTERMEDIA":

1 - Acqui Terme, 2 - Alba, 3 - Alice Bel Colle, 4 - Bistagno, 5 - Bubbio, 6 - Calamandrana, 7 - Calosso, 8 - Canelli, 9 - Castagnole Lanze, 10 - Castel Boglione, 11 - Castel Rocchero, 12 - Castino, 13 - Cessole, 14 - Costigliole d'Asti, 15 - Grogna, 16 - Moasca, 17 - Monastero Bormida, 18 - Neive, 19 - San Marzano Oliveto, 20 - Serralunga d'Alba, 21 - Terzo, 22 - Vesime, 23 - Visone.

3) SOTTOZONA A MATURAZIONE "TARDIVA":

1 - Camo, 2 - Cassinasco, 3 - Castiglione Tinella, 4 - Coazzolo, 5 - Cossano Belbo, 6 - Loazzolo, 7 - Mango, 8 - Montabone, 9 -

La raccolta del Moscato avviene per lo più in ceste, si preserva così l'integrità dell'uva, per un vino di alta qualità.





Neviglie, 10 - Perletto, 11 - Rocchetta Belbo, 12 - Rocchetta Palafea, 13 - San Giorgio Scarampi, 14 - Santo Stefano Belbo, 15 - Sessame, 16 - Treiso, 17 - Trezzo Tinella.

Vendemmiando, occorre operare una accurata cernita delle uve; per poter ottenere un vino di alta qualità si devono scegliere solo le uve migliori. A questo proposito i nostri vignaioli si attengono ad una regola: dall'uva buona si può anche fare vino cattivo, ma dall'uva cattiva non si può mai ottenere vino buono.

Meccanizzazione nel vigneto

Certamente l'uso delle macchine per eseguire i lavori agricoli facilita di molto l'attività del viticoltore, alleviando la fatica, ma soprattutto riducendo i tempi. La meccanizzazione, quindi, rappresenta, in molti casi di carenza di mano d'opera (si pensi all'abbandono delle campagne da parte di molti giovani), la sopravvivenza dell'agricoltura.

La lavorazione meccanica dei vigneti presenta però ancora molte difficoltà, specialmente in Piemonte dove la vite viene coltivata solo in collina. Nonostante questo ci sono alcune operazioni che possono essere eseguite meccanicamente, come le lavorazioni al terreno e i trattamenti antiparassitari, sempreché i pendii non siano troppo ripidi, e i vigneti siano stati formati in modo moderno, lasciando adeguato spazio tra i filari.

Ultimamente si stanno inoltre sperimentando macchine per la potatura e la vendemmia, ma i risultati non sono ancora buoni specialmente per quest'ultima.

The chapter title is a large, stylized Roman numeral 'III' rendered in a light gray, blocky font. It is centered horizontally and vertically within a thin black rectangular border. Overlaid on the center of the numeral is the chapter title 'DALL'UVA AL VINO' in a dark, classic serif typeface, arranged in two lines: 'DALL'UVA' on top and 'AL VINO' below it.

III

DALL'UVA AL VINO

Un aroma inconfondibile

Il Moscato viene classificato come vitigno ad uva aromatica. L'uva del “Moscato bianco”, fra tutti i Moscati senz'altro quello con finezza più aristocratica, si caratterizza infatti per uno spiccato sapore ed un aroma appunto di Moscato.

Un aroma, soprattutto, di muschiato, intenso ma raffinatissimo. Che si sposa in un bouquet fragrante di essenze vegetali: i fiori del glicine e del tiglio, la frutta estiva, specie pesche e albicocche, ed un sentore delicato di limone e di fiori di arancio.

Un aroma, che va dritto ai sensi, procurando un piacere inconfondibile. Semplice ed immediato, come tutte le gioie piccole o meno piccole che la vita da sempre riserva all'uomo.

Questa stessa meravigliosa sensazione, che si ha mangiando un grappolo di uva, si ripropone con identica freschezza sorseggiando i due vini a d.o.c.g. che l'uva Moscato bianco fa nascere grandi: il *Moscato d'Asti* e lo spumante *Asti*. Due vini speciali, anche per la nomenclatura di legge, contraddistinti per l'appunto dall'essere aromatici.



Con la consegna dell'uva alle cantine, si rinsaldano i rapporti economici tra agricoltori e industriali, ma anche di vera amicizia.

Il segreto della trasformazione in vino

Il segreto, nel processo di trasformazione, consiste proprio nel mantenere inalterato nei prodotti finiti (al consumo) il patrimonio di sostanze aromatiche, presenti già nell'uva. L'aroma viene detto infatti anche profumo primario, che non nasce cioè con l'invecchiamento, come generalmente accade invece per gli altri vini.

Essendo gli aromi sostanze chimiche naturali appartenenti al gruppo dei terpeni, legate strettamente agli zuccheri, si tratta quindi di mantenere nel vino una adeguata parte della sostanza zuccherina non fermentata.

La tecnologia di vinificazione ed affinamento del *Moscato d'Asti* e dell'*Asti* si avvale pertanto di alcuni semplici accorgimenti per impedire la completa fermentazione degli zuccheri. Principalmente si fa ricorso in modo copioso alla tecnica del freddo, per il mantenimento di basse temperature.

La tecnica di cantina

L'uva, a perfetta maturazione, viene raccolta e deposta per lo più in cassette di vimini, ed oggi anche di plastica traforata. Ciò per impedire lo schiacciamento del grappolo, con la fuoriusci-



ta di liquido, per preservare cioè intatto il frutto: presupposto della qualità.

Portata con rapidità nelle cantine di vinificazione, l'uva viene ammostata, più o meno con le stesse macchine che già si usavano nell'800, quando pian piano scomparve la pigiatura con i piedi. Si usano infatti le pigiatrici a rulli, quelle che garantiscono la maggiore sofficità d'azione.

L'uva ammostata, in presenza delle bucce e dei graspi, viene poi subito fatta transitare in torchi orizzontali, dove con leggere pressioni, di polmoni ad acqua o ad aria, si separa il mosto dalle parti solide.

Il mosto viene a questo punto raffreddato e depurato delle sostanze indesiderate, specie colloidali, ottenendo il suo illimpimento. Questo procedimento, a seconda delle cantine, presenta piccole varianti, ogni produttore è giustamente geloso dei propri metodi. Si tratta in ogni caso di procedimenti che hanno mantenuto gli stessi principi della tradizione. In più oggi si può contare sull'ausilio di macchine tecnologicamente avanzate: centrifughe, filtri e frigoriferi in particolare e di nuovi materiali, grande dispendio di acciaio inossidabile soprattutto, che permettono di rispettare, come già accennato, l'integrità dell'uva spremuta, senza contaminazioni chimiche, in un contesto di sicura igienicità.

Le foto di questa pagina e di quella precedente documentano lo scarico dell'uva Moscato, la pressatura e la filtrazione del mosto.

In cantina il mosto ottenuto dalle uve Moscato viene trattato con le stesse tecniche codificate a partire dal '600, ed oggi riprese dal disciplinare di produzione dei due vini a d.o.c.g.: Moscato d'Asti e Asti.

La spremuta di Moscato, di questo proprio si tratta, viene conservata al freddo, attorno a zero gradi centigradi, sino al momento della lavorazione finale.

Il dato che oggi emerge come elemento di maggior determinazione è senza dubbio l'utilizzo generalizzato del freddo.

Soltanto alcuni tra i “piccoli” produttori che si dedicano esclusivamente al *Moscato d'Asti* non dispongono ancora del freddo, ma suppliscono a ciò egregiamente, aumentando il numero delle filtrazioni, ed inoltre possono fruire di vecchie cantine interrato che garantiscono comunque già naturalmente le basse temperature.

L'elaborazione finale e l'imbottigliamento presentano infine tecniche leggermente diverse a seconda della destinazione a *Moscato d'Asti* o ad *Asti*.

Tutte le metodiche di coltivazione in vigneto e di preparazione in cantina sono codificate per legge nell'apposito disciplinare di produzione, approvato con decreto del Presidente della Repubblica in data 9 luglio 1967, uno dei primi ad essere firmato per i vini a d.o.c. e poi riprese nel disciplinare della “garantita” approvato con decreto del 29/11/93.

In questo disciplinare, che viene riprodotto integralmente in queste pagine, sono contemplate anche le caratteristiche chimiche ed organolettiche dei due vini in presentazione al consumo.

In un linguaggio meno tecnicistico si prendono comunque ora in esame le peculiarità salienti dei nostri due d.o.c.g.

L'*Asti* ed il *Moscato d'Asti*, che si possono fregiare del sigillo di Stato, per il loro “particolare pregio”, vanno a collocarsi meritatamente nell'olimpo dell'enologia di qualità italiana. Nella cerchia ristretta delle denominazioni di origine controllata e garantita.

Moscato d'Asti

Il *Moscato d'Asti* rappresenta il vino più raro, a malapena il 5% delle uve di Moscato vengono destinate alla sua produzione.



Nella produzione di Moscato d'Asti sono ancora presenti talvolta i "sacchi olandesi" per filtrare il mosto secondo la più ortodossa tradizione. Il Moscato d'Asti è infatti il vino più "contadino".

Rimane appannaggio, quasi esclusivo, dei produttori viticoli, spesso con aziende piccole, se non piccolissime. La sua anima è quindi naturalmente contadina.

Dopo le ripetute filtrazioni di cantina, già citate, fino a pochi anni fa veniva imbottigliato prima dell'estate, a San Giuseppe per la gran parte, e svolgeva ancora una leggera rifermentazione in bottiglia. Oggi per lo più il mosto viene trasferito, prima dell'imbottigliamento, in vasche a tenuta di pressione (autoclavi) dove subisce la fermentazione parziale degli zuccheri, che lo rende gradevolmente frizzante.

Un metodo di ottenimento semplice e antico che fa del *Moscato d'Asti* un vino a d.o.c.g., certo, ma che, nello stesso tempo, lo può fare identificare come un succo appena fermentato. Un vino - succo d'uva, quindi, con gli stessi riflessi dorati dell'uva.

La gradazione complessiva (alcole più zuccheri) varia dal minimo di 11°, sino talvolta anche a più di 12; per le tipologie più ricche e corpose. Di questa gradazione tuttavia solo una parte (dal 4,5% al 6,5%) è fermentata (alcole svolto), mentre la rimanente componente zuccherina rimane tal quale.

Un vino dolce, ma in cui la dolcezza non è mai straripante, fondendosi piuttosto con una giusta vena di freschezza, data dalla leggera effervescenza.



ASTI D.O.C.G. ZONA



D'ORIGINE



Con i principi della tradizione si ritrovano oggi in cantina tecnologie e materiali avanzati, grande dispendio di acciaio inossidabile soprattutto. Anche per questo l'Asti si fregia della "garantita".

Ma soprattutto, legandosi con l'aroma muschiato, che ha intatta la fragranza dell'uva di origine. Un aroma che si rivela sia all'olfatto che al gusto.

La bottiglia che lo ospita ha il tappo raso bocca e tra i tecnici viene quindi indicato come "Moscato troppo raso", per differenziarlo dalla tipologia spumantizzata (*Asti*) con il caratteristico tappo a fungo.

Ogni produttore di "tappo raso" compie un piccolo capolavoro di arte contadina e ognuno dei Moscati prodotti tra Langa e Monferrato presenta in effetti caratteristiche proprie e diverse.

Le sfumature delle essenze riconoscibili che fanno ancor più complesso il già ricco aroma di Moscato, prima descritto, sono infinite. Oltre a quelle già citate, si possono così rintracciare, in modo più o meno marcato, talvolta congiuntamente, od anche singolarmente, le note aeree dei fiori di sambuco e di acacia, di achillea, con un sentore lontano di droghe e spezie. Oppure le fragranze di altri frutti mediterranei ed esotici: dalla mandorla al melone, sino al kiwi ed al mango. Con sovente una delicata e calda sensazione di miele.

Ogni tipo lo fa diverso la terra, il microclima di quel particolare versante della collina d'origine, e le mille cure particolari che differenziano l'opera di ogni vignaiolo.

Il compito a questo punto passa agli estimatori, sempre più numerosi e convinti, di questo prodotto che trova spazio nelle enoteche più sfiziose, nei ristoranti più autentici.

Qui, per non limitare il gusto degli appassionati, ma anzi per stimolare nuove personali ricerche, si vogliono solo citare, senza graduatorie di sorta, i produttori più conosciuti, quelli che hanno continuato a credere nel *Moscato d'Asti* e a farlo in qualche modo rinascere: Redento Dogliotti col figlio Romano di Castiglione Tinella, indiscutibili "leaders" storici, Paolo Saracco pure di Castiglione Tinella, i vignaioli di S. Stefano Belbo e Piero Gatti. E poi ancora altri nomi noti dell'artigianato agricolo: Giuseppe Marengo di Strevi, Valter Bera di Neviglie, Giorgio Rivetti di Castagnole Lanze, Alessandro Boido di S. Stefano Belbo, Valter Bosticardo e Giovanni



Il segreto della preparazione di Asti e Moscato d'Asti sta nella conservazione dell'aroma primario dell'uva d'origine, l'aroma di Moscato appunto. Si ottiene impedendo la fermentazione sino alla presa di spuma, con l'utilizzo del freddo.

Nelle pagine precedente e successiva, moderne autoclavi di acciaio termocondizionate dove avviene la presa di spuma secondo il metodo Martinotti. A carico del mosto cioè, e non di vino già fermentato come per gli altri spumanti.

Scagliola di Calosso, Valter Barbero di Mango, Sergio Cerruti e Stefano Perrone di Castiglione Tinella; Giuseppe Traversa di Mango..... Ed infine le diciotto cantine cooperative della zona di origine; per brevità fra tutte si citano quelle dotate di linea di imbottigliamento: sono quelle di Canelli, Santo Stefano Belbo, Cossano Belbo, Calamandrana, Castel Boglione (Castelvero) e Acqui Terme.

Asti

Spumante aromatico per eccellenza l'*Asti* è il prodotto che ha fatto conoscere il Moscato nel mondo intero.

Oltre a rappresentare lo spumante italiano per antonomasia, è il fiore all'occhiello, il vino "leader" dell'intera enologia nazionale.

L'*Asti*, così infatti è stato deciso di chiamarlo semplicemente, è una sorta di miracolo italiano, di unione tra il viticoltore e l'imprenditore industriale. Il primo ha creduto nell'uva Moscato, nonostante non si sia cimentato nella sua vinificazione, il secondo ha saputo valorizzarlo, mettendo a punto una tecnica produttiva originale.

Questo felice connubio agro-industriale ha dato vita ad uno spumante che ci invidiano in tutti i Paesi produttori vinicoli.. Uno spumante unico che solo in Piemonte poteva nascere, e che nonostante i vari tentativi di imitazione messi in atto è risultato irripetibile.

La metodica di preparazione ideata e perfezionata da enologi piemontesi prevede la conservazione a zero gradi del succo d'uva sino al momento della spumantizzazione.

La presa di spuma segue il metodo "Martinotti", avviene cioè non in bottiglia ma in grandi recipienti, in grado di trattenere la pressione che si sviluppa: le autoclavi. Rispetto allo champagne, il metodo Martinotti presenta il vantaggio, fondamentale, di consentire ai tecnici di seguire e pilotare perfettamente la fermentazione, che deve svolgersi entro limiti molto rigidi. Il metodo di fermentazione in bottiglia si adatta invece maggior-

A lato, filtro sterile dell'ultima generazione, in esso passa il vino prima dell'immissione in bottiglia.



La prima piacevole sensazione è data dal colore giallo-paglierino, tenue e limpidissimo, e dalla spuma fine e persistente. Da essa e dalla successiva effervescenza, fatta di bollicine minute ed inesauroibili, si sprigiona un aroma pieno e composito, che invade il naso e il palato. Un bouquet che, come l'uva di origine, ha spiccato il fresco muschiato emergente da un "cestino" di fragranze floreali e di frutta: dai fiori di acacia, a quelli di glieine, di arancio e di bergamotto, con un sentore di frutta d'estate e di limone.

Le essenze che compongono l'aroma si differenziano leggermente a seconda dell'area di provenienza delle uve, del terreno e del microclima propri di ogni collina.

Ogni azienda spumantizzatrice ha i propri segreti nell'assemblare le partite di uve con diversa origine. Ognuna, nel tempo, ha selezionato i propri viticoltori conferenti sulla base delle differenti tipicità dei comprensori di coltivazione del Moscato.

Sono in corso da alcuni anni ricerche viticole ed enologiche per individuare con precisione il quadro aromatico (tipo e quantità delle varie sostanze aromatiche presenti) dei vini prodotti nelle diverse sottoaree. Ciò al fine di stabilire scientificamente la tipica caratterizzazione per ognuna delle sottozone.

Renato Ratti, nella sua citata monografia "L'Asti", aveva tuttavia già individuato all'interno del comprensorio di produzione

Carosello di bottiglie di Asti appena tappate in attesa del confezionamento.



Ogni Moscato d'Asti, ogni Asti è diverso dagli altri, soprattutto a motivo del vigneto d'origine. Della terra che crea, in infinite combinazioni, gli aromi del bouquet fiorito e frutteto, con al centro, spiccato e finissimo, l'aroma di muschiato.

quattro aree omogenee con caratteristiche di tipicità definite:

“Sottozona di **S. Stefano Belbo** con al centro **S. Maurizio, Moncucco**, ed intorno i territori di **Castiglione Tinella, Camo, Valdivilla**, parte di **Mango**, parte di **Cossano Belbo** con vino Moscato d'Asti di spiccato, intenso, ampio, delicato aroma, di corpo medio, molto fine.

Sottozona di **Canelli** con al centro **S. Antonio, S. Marzano Oliveto, Calosso**, parte di **Boglietto**, con vino Moscato d'Asti di intenso aroma, di corpo pieno, di grande equilibrio.

Sottozona di **Calamandrana, Fontanile, Mombaruzzo, Castel Boglione, Ricaldone, Maranzana, Quaranti, Alice Bel Colle, Castel Rocchero, Rocchetta Palafea**, parte di **Nizza Monferrato**, vasto quadrilatero roccaforte di vino Moscato d'Asti vigoroso, ricco di corpo, grasso.

Sottozona di **Cassine, Strevi**, parte di **Acqui**, con vino Moscato d'Asti di intenso finissimo aroma”.

Si ha così un «Asti» che, pur avendo in linea generale una tipologia ben precisa ed unica per tutte le aziende produttrici, si differenzia da Casa a Casa per caratteristiche particolari. Si va da un aroma intenso e pregnante a fragranze più rarefatte e delicate, da insiemi composti e pieni a predominanze di profumi più spiccati. Sta al gusto dell'appassionato distinguere e scegliere i tipi di Asti che più predilige.

L'aroma dell'Asti, la sua vera peculiarità, si fonde, al gusto, in un insieme armonico. La fragranza aromatica, avvertibile nitidamente anche al palato, una vena acida ben dimensionata e la finissima effervescenza si sposano infatti con la ricca presenza degli zuccheri naturali, fruttosio e glucosio, la cui percezione viene così di molto attenuata.

Uno spumante dolce, quindi, ma che risulta assolutamente non pesante e mai stucchevole.

La gradazione alcolica complessiva potenziale dell'Asti si aggira generalmente sui 12 gradi, o poco più, con soli 7 gradi svolti (l'alcole effettivo), e la rimanente parte sotto forma di zucchero. Anche se il disciplinare consente una gradazione effettiva sino a 9,5%. Pertanto, un vino in linea con le moderne tendenze dietetiche, a basso tenore alcolico.



Asti e Moscato d'Asti, danno gioia in ogni momento di festa o anche solo di relax. La tradizione li vuole perfetti a fine pasto, con i dolci e il dessert. Ma sono piacevoli anche da soli, per ritemprarsi, staccare dal lavoro, per meditare...

Una piacevole abitudine

Quando gustarli

L'*Asti* ed il *Moscato d'Asti* hanno innumerevoli occasioni di consumo. La tradizione li vuole perfetti per celebrare una ricorrenza o per quando è festa, oppure dopo una buona cena in ogni giorno della settimana.

Rappresentano l'accoppiamento perfetto per tutte le torte e la pasticceria fresca e secca.

Anche se i puristi consigliano che non predomini il cioccolato (che del resto si sposa difficilmente con i vini), gli esperimenti in tal senso sono tuttavia deliziosi.

Al palato, infatti, l'impasto del cacao con il sapore del frutto



di Moscato di questi vini-uva riserva sorprese e può sfatare un pregiudizio. Sono infine l'ideale per rendere ancora più dolce e squisito il dessert.

Ogni occasione di gioia, vissuta con *Asti* e *Moscato d'Asti* può trasformarsi in una vera festa.

Ma la loro bassa gradazione alcolica, il sapore fruttato e fragrante, e soprattutto quel loro meraviglioso aroma muschiato dell'uva di origine li rendono adatti ad una consumazione non più relegata esclusivamente alle occasioni speciali o come fine pasto. *Asti* e *Moscato d'Asti* possono invece essere vissuti come un modo di bere giovane, moderno e leggero. Per rendere piacevole ogni momento.

Come ingredienti nei dolci tipici della tradizione italiana, dal panettone alle torte ed allo zabaione possono poi dare un tocco inconfondibile.

Come servirli

Il *Moscato d'Asti* va degustato alla temperatura di circa 9-10 gradi centigradi, l'*Asti* prevede invece una temperatura di servizio leggermente più bassa: a 7 - 8 gradi.

I bicchieri dovrebbero preferibilmente essere scelti tra quelli di cristallo liscio e non lavorato, esclusivamente a calice.

Per l'*Asti* la tradizione suggerisce la coppa, mentre le tendenze attuali puntano, come tra l'altro per tutti gli spumanti, alla più elegante flûte, che permette anche una maggiore valutazione della spuma e dell'effervescenza, nonché per un rilascio più lungo nel tempo dell'aroma caratteristico.

Il *Moscato d'Asti*, non essendo uno spumante, predilige invece forme meno radicali, con calici meno allungati e più ampi alla base. Eventualmente con un'apertura più raccolta per racchiudere e conservare meglio l'aroma. Per entrambi i vini è comunque importante, oltre al servizio, la conservazione. Essa va compiuta preferibilmente in fresche cantine interrate, ed in ogni caso in ambienti con temperature costanti e piuttosto basse.

Accanto agli accoppiamenti tradizionali, i nostri due vini oggi sempre più si sposano con i cibi semplici di uno spuntino agreste, con il salame ed i formaggi.











Si raccomanda altresì di prevedere una conservazione non troppo lunga, dal momento dell'imbottigliamento il consumo non può essere posticipato oltre i 12-14 mesi. Oltre può verificarsi una decisa perdita di freschezza con lo svanire della fragranza.

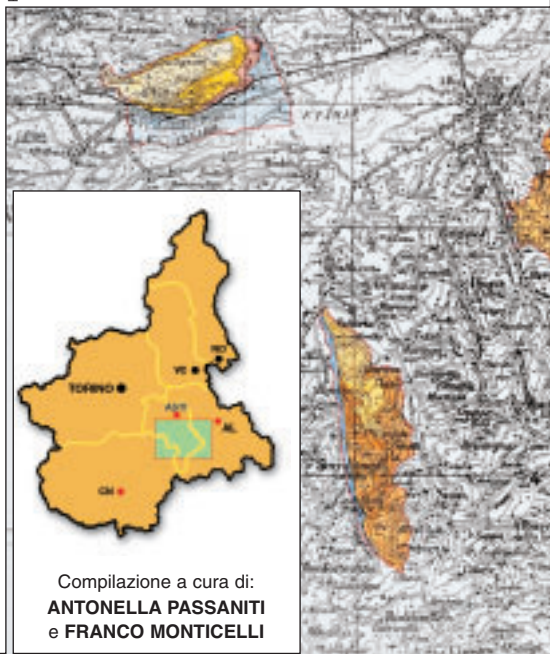




LEGENDA

- QUATERNARIO**
-  Alluvioni attuali e recenti prevalentemente sabbioso - ghiaioso
-  Alluvioni antiche ghiaiose - sabbiose costituenti terrazzi sopraelevati rispetto al livello di piena dei corsi d'acqua attuali, con modesta alterazione superficiale
-  Alluvioni prevalentemente sabbioso-sitoso-argillose con prodotti di alterazione di colore giallastra (Fluviide medio)
-  Alluvioni ghiaiose, sabbiose, sitoso-argillose e paleosuoli, fortemente alterati con prodotti di alterazioni rossastri (Fluviale e fluvio-lacustre antichi)
- PLIOCENE**
-  Alternanze sabbioso-argillose e ghiaioso-argillose (Villafranchiano)
-  **SABBIE DI ASTI** - Sabbie gialle più o meno stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni marnose calcareniti e calciruditi Pliocene - Villafranchiano
-  **ARGILLE DI LUGAGNANO** - Argille marnoso-sabbiose grigio-azzurre con intercalazioni verso l'alto di banchi di sabbie analoghe alle Sabbie di Asti (Pliocene)
- MIOCENE**
-  **CONGLOMERATI DI CASSANO SPINOLA** - Conglomerati e arenarie in grosse bancate intercalate a marnose sabbiose (Messiniano - Pliocene inferiore)
-  **FORMAZIONE GESSOSO SOLFIFERA** - Marna argillose per lo più gessifere, con lenti di gesso e di calcari criati (Messiano)
-  **MARNE DI S. AGATA FOSSILI** - Marna e marna argilloso-siltosa grigia, talora azzurrognola grigio-biancastra in superficie, plastica ed omogenea. Tortoniano.
-  **FORMAZIONE DI LEQUIO** - Sabbia, talora arenaria, giallo rossastra, spesso con laminazione parallela ed ondulata, in strati da 10 a 50 cm, con impronte di corrente. Si alternano ritmicamente marnose siltose grigie, in strati da 5 o 40 cm. (Serravagliano - Tortoniano).
-  **FORMAZIONE DI MURAZZANO** - Marna grigio cenere divisibile in scaglie o compatta, a stratificazione indistinta: arenaria grigia in strati da 5 a 15 cm. In rare intercalazioni. (Langhiano - Serravagliano).

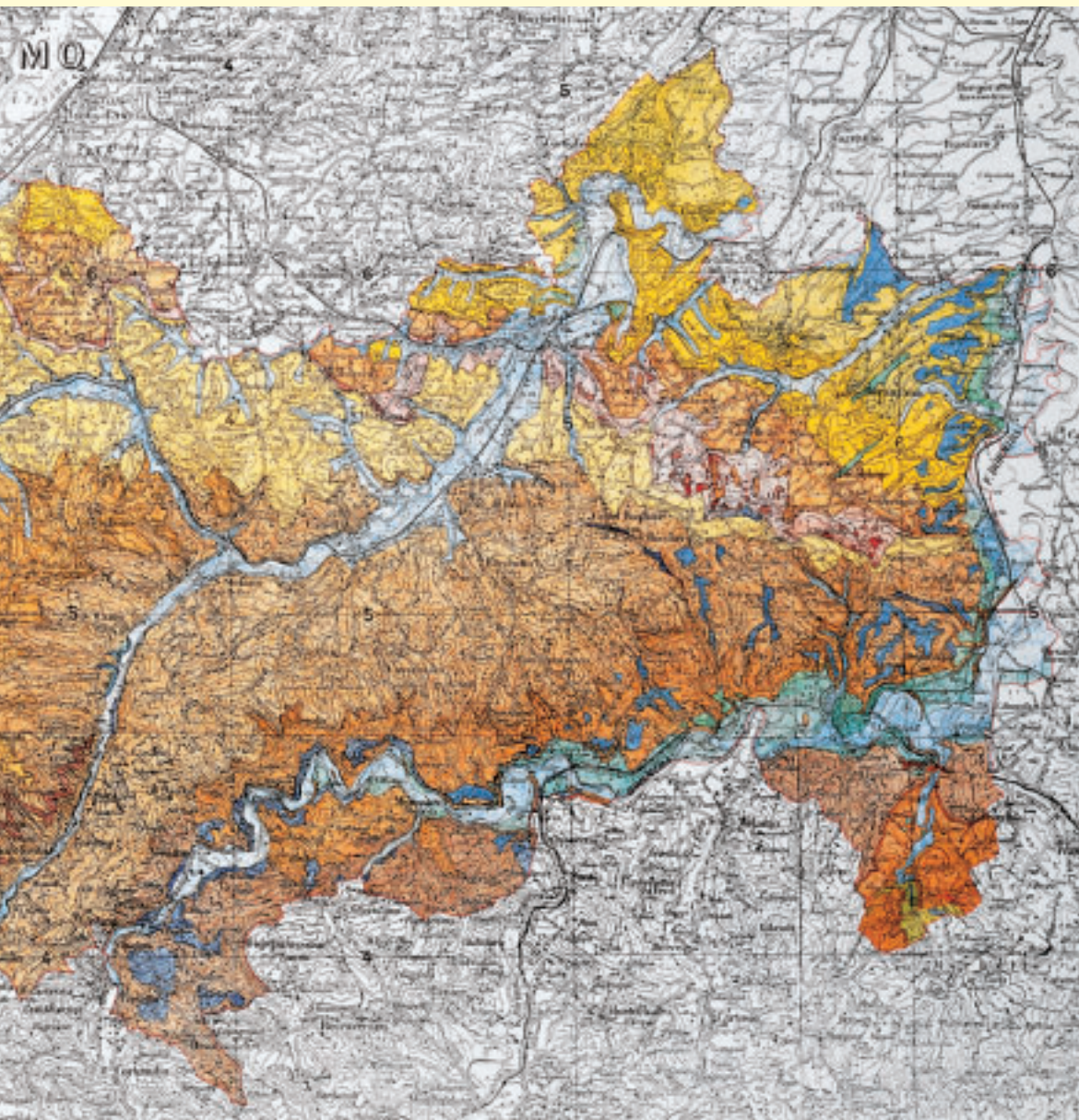
-  **FORMAZIONE DI CASSINASCO** - Sabbio grigio-giallastra in strati e banchi da 10 a 150 cm talora graduati; si alternano arenarie grigie in strati medio-sottili, talora in lenti o noduli all'interno dei banchi sabbiosi e marnose, m. argillose grigio-gialline subordinate in livelli di 10-20 cm. Langhiano - Serravagliano.
-  **FORMAZIONE DI CESSOLE** - Arenaria grigia in strati di 10-40 cm con strutture da corrente interne e basali, ritmicamente alternata a marna e marna argillosa grigio-azzurra con frequenti intercalazioni di arenaria e sabbia grigio giallastra, in strati di spessore medio-sottile. (Langhiano)
-  **FORMAZIONE DI CORTEMILIA** - Arenaria grigia in strati di 10-40 cm con strutture da correnti esterne e basali, ritmicamente alternata a marna e marna argillosa grigio-azzurra con frequenti frustoli vegetali, in strati di ugual potenza; si intercala sabbia grigio giallastra in strati di spessore variabile. ("Aquitaniiano" - Langhiano)
-  **FORMAZIONE DI VISONE** - Bancone trasgressivo di calcareniti e areniti calcaree o glauconite (pre-Langhiano).
-  **MARNE DI RIGOROSO** - Marna, marna sabbioso calcareo; talora fogliettate, con fustoli carboniosi; arenarie marmose localmente alternate specie nella parte alta (Miocene inferiore - Oligocene superiore / medio).
-  **FORMAZIONE DI MOLARE** - Conglomerato pulgenico associato ad arenarie grigiastre (Oligocene).
-  **FORMAZIONE DI PIANFOLCO** - Alternanze di conglomerati, arenarie e siltiti più o meno argillose di origine fluvio-lacustre-lagunare con abbondanti filliti (Rupeliano - Latorfiano superiore)
-  **OFIOLITI DEL M. BEIGUA E FORM. DEL T. VISONE** - Unità cristalline del basamento precenozoico



CARTA G

GEOLOGICA DELLA ZONA D'ORIGINE DEL MOSCATO BIANCO

COMPILAZIONE SULLA BASE DEI TIPI ORIGINALI DELLA CARTA GEOLOGICA D'ITALIA IN SCALA 1:100.000 FOGLI 68-69-70-81-82 (1991)



*L'origine
geologica
del territorio
del Moscato
risale
al Miocene,
all'epoca di
sedimentazione
marina.*



Si tratta di un terreno molto friabile, con una struttura caratterizzata da rocce sedimentarie, soggetto pertanto all'instabilità con estesi e diffusi movimenti franosi nei periodi di particolare piovosità, specialmente in autunno.

I due sistemi collinari, Langhe e Monferrato, sono quindi essenzialmente simili. Anche se il paesaggio si presenta più aspro nei paesi di Langa, con calanchi a strapiombo, e colline più allungate. Mentre in Monferrato le forme sono più morbide, con colline più rotondeggianti e declivi meno scoscesi.

La composizione del terreno langarolo è essenzialmente caratterizzata da marne calcaree grigio chiare e arenarie (Langhiano - Serravalliano), quello monferrino da alternanze di argille marnose e sabbie (Miocene Superiore - Pliocene).

Anche il clima è grosso modo uniforme in tutta la zona di origine. Appartiene, nella classificazione dei meteorologi, al tipo temperato freddo. Accanto ad inverni anche molto rigidi, si hanno stagioni intermedie con buona piovosità, specie in autunno, ed estati calde ed afose, per l'alto tasso di umidità atmosferica, ma di norma molto siccitose.

Un clima che se anche non ideale per la vita confortevole dell'uomo, fa esprimere alla vite il meglio di sé. Le uve infatti danno vita, in questo comprensorio, ai cosiddetti vini fruttati, i



La bellezza del paesaggio di Langa e Monferrato fanno dimenticare talvolta la delicatezza del sistema collinare, spesso interessato da movimenti franosi.

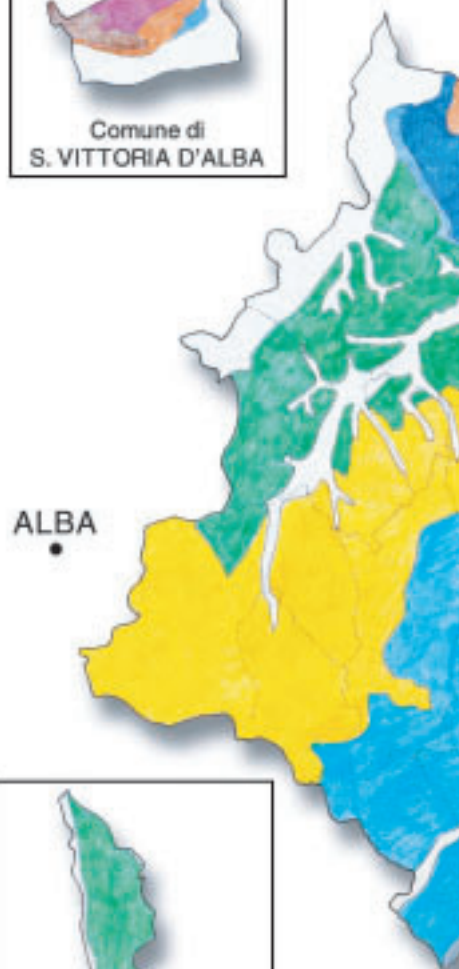
più fini in assoluto. Questo ha una ben precisa ragione chimica, la composizione dell'uva si caratterizza cioè per una buona presenza di acidità fissa, ben strutturata in rapporto alla percentuale zuccherina.

Più in particolare, si deve infine registrare la presenza di micro-climi diversi. Ciò a seconda delle diverse altitudini di localizzazione dei vigneti. Si passa infatti dai circa 150 metri sul livello del mare di Cassine e Strevi, in provincia di Alessandria, sino ai 550 metri di Mango, in provincia di Cuneo, per arrivare addirittura a più di 600 metri della frazione San Donato dello stesso comune di Mango.

Si deve poi registrare l'influsso dell'accumulo termico della piana di Alessandria sul sistema collinare della parte est dell'areale di coltivazione del Moscato. Colline queste caratterizzate da vallate ampie ed altitudine limitata, che al massimo raggiungono i 250 metri. Inoltre bisogna considerare l'influenza del clima della Riviera Ligure, il cui vento, detto dai vignaioli "Marin", si spinge naturalmente anche in Piemonte, con una certa efficacia sino all'Acquese.

Diversa è invece la situazione dei vigneti a più elevata altitudine. Nelle cosiddette vallate alte, da est a ovest: Valle Bormida, Valle Belbo e Valle Tinella, la conformazione collina-

CARTA



GALLINARA
Bassa collina
Sabbie, argille e ghiaie
Altopiano tagliato da piccole valli
Acclività media: <5%
Suolo sabbioso e argilloso
Vigneti ed altre colture
Erosione: assente

S. LORENZO
Bassa e media collina
Sabbie
Rilievi aspri e valli incassate
Acclività media: 30-50%
Suolo sabbioso
Bosco e incolto
Erosione: * crolli (protetti da bosco)
* per ruscellamento (rischio elevato):
effetto lavorazione)
* incisioni generalizzate

CASTELLARO
Bassa collina > media collina
Sabbie
Rilievi arrotondati e valli aperte
Acclività media: 25%
Suolo sabbioso
Vigneti > bosco e incolto
Erosione: * per ruscellamento: rischio elevato
per effetto lavorazione
* incisioni locali

BUONVICINO
Bassa collina - media collina
Argille, marne
Rilievi arrotondati, valli aperte, fondovalli piatti
Acclività variabile: 10-30%
Suolo argilloso limoso
Vigneti localmente molto abbondanti;
localmente vigneti = bosco o coltivazioni
Erosione: * franosità: rischio elevato per effetto
lavorazione

GARIBALDI
Bassa collina - media collina
Marne, argille, loc. conglomerato
Rilievi arrotondati, valli aperte, fondovalli piatti
Acclività media: 15%
Suolo limoso argilloso
Vigneti localmente abbondanti; loc. frutteti, coltivi
Erosione: * franosità: rischio limitato
* per ruscellamento: rischio limitato

S. ANDREA
Media collina
Sabbie, marne sitose
Rilievi arrotondati, valli aperte, crinali angolari
Acclività media: 20%
Suolo sabbioso
Vigneti molto abbondanti
Erosione: * franosità: rischio limitato
* per ruscellamento: rischio elevato
(effetto lavorazione)
* incisioni: localmente

TORRETTA
Media collina
Marne, localmente gesso
Rilievi arrotondati, valli aperte e chiuse
Acclività media: 20%
Suolo limoso argilloso
Vigneti molto abbondanti; localmente frutteti abbondanti
Erosione: * franosità: rischio localmente elevato
(per acclività ed effetto lavorazione)

S. ANTONIO
Bassa collina < media collina
Marne
Rilievi arrotondati, valli aperte a molto aperte,
fondovalli piatti
Acclività media: 15%
Suolo limoso
Vigneti molto abbondanti
Erosione: * franosità: rischio elevato
(per acclività e lavorazione)
* per ruscellamento: rischio limitato

S. MARTINO
Media e alta collina
Marne, sabbie, arenarie
Valli chiuse, asimmetria dei versanti,
incisioni in testata della valle
Acclività media: 15-20% o >30%
Suolo limoso e sabbioso
Vigneti molto abbondanti sotto 400 m di quota; altrove
bosco o incolto (abbandonato)
Erosione: * franosità: rischio localmente elevato
(geologico, movimenti traslazionali e crolli)
* per ruscellamento: rischio localmente
elevato (effetto lavorazione)
* incisioni frequenti

S. LIBERA
Media e alta collina
Sabbie, arenarie e marne
Valli chiuse, asimmetria dei versanti incisioni marcate
Acclività media: 20-25% o 35-40%
Suolo limoso sabbioso
Vigneti molto abbondanti sotto 400 m di quota; altrove
bosco ed incolto
Erosione: * franosità: rischio elevato
(geologico - movimenti traslazionali e crolli)
* per ruscellamento: rischio elevato
* incisioni: generalizzate

POGGIO
Media collina << alta collina
Sabbie arenarie, marne
Rilievo aspro, valli chiuse, crinali angolari, incisioni
Acclività media: 15-25%, loc. 10%
Bosco ed incolto (abbandono) molto più abbondanti
dei vigneti
Erosione: * crolli, localmente movimenti rotazionali
* per ruscellamento: rischio potenzialmente
elevato (protezione boschiva)
* incisioni: frequenti

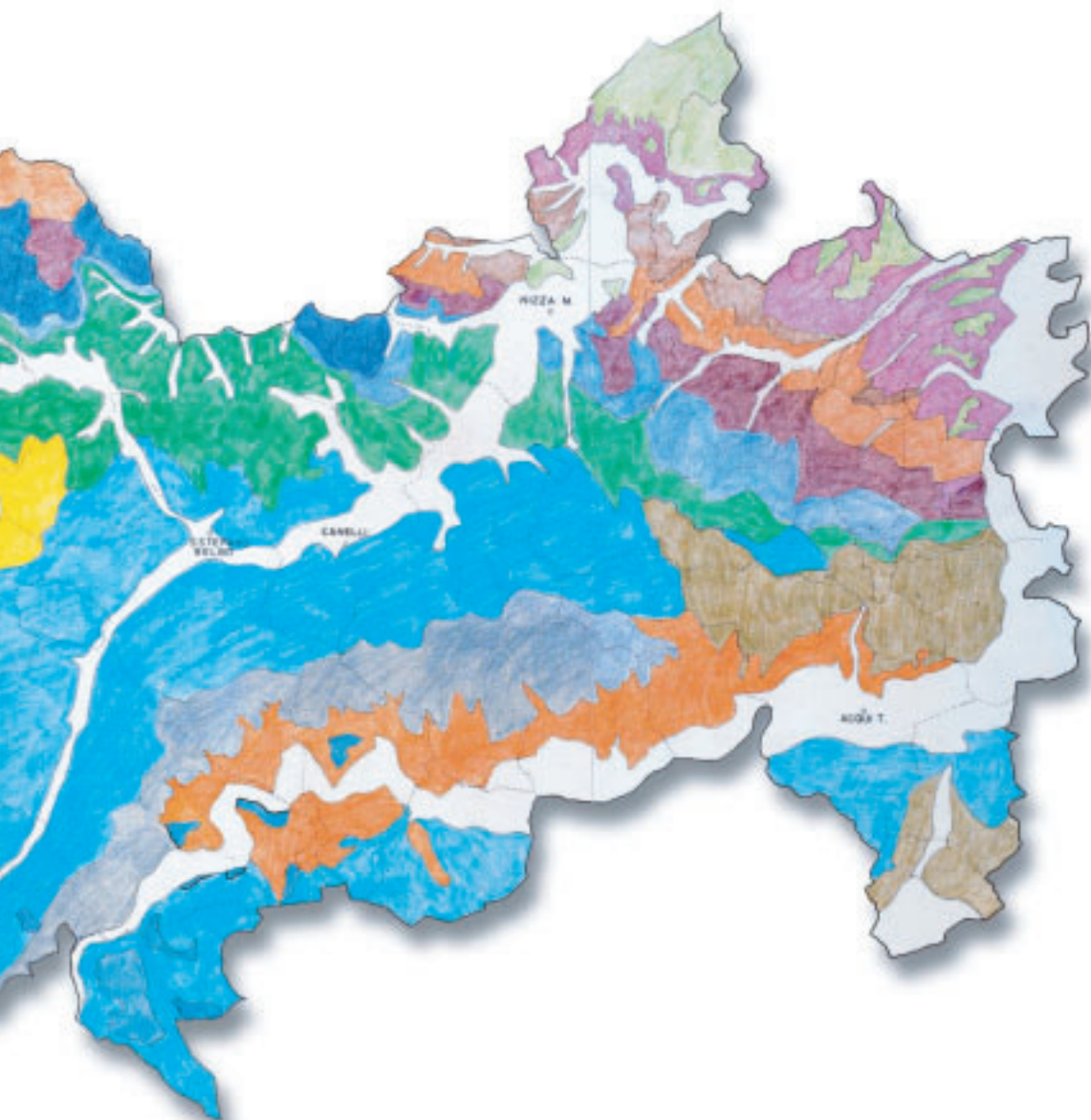
CAVALLERI
Media e alta collina
Sabbie, marne e paleosuoli
Rilievo, aspro, valli chiuse e crinali angolari (piatti su
paleosuoli)
Acclività media: loc. 15%, generalmente 30%
Suolo limoso sabbioso
Vigneti loc. molto abbondanti; bosco loc. molto
abbondante; su paleosuoli vigneti-coltivazioni
Erosione: * franosità: rischio potenzialmente elevato
(protezione boschiva)
* per ruscellamento: rischio potenzialmente
elevato (protezione boschiva)
* incisioni frequenti

BOGLIONA
Media e alta collina
Marne
Rilievi aspri o arrotondati, valli chiuse o aperte
Acclività variabile
Suolo limoso argilloso
Vigneti-frutteti e coltivazioni (acclività <20%)
Bosco e abbandono (acclività >20%)
Erosione: * franosità: rischio elevato (geologico),
movimenti rotazionali e crolli
* per ruscellamento: rischio limitato
* incisioni frequenti

TATORBA
Alta collina
Frane su arenarie, marne e sabbie
Versanti a gradini
Acclività media: 5-10%
Suolo limoso
Vigneti << coltivazioni e frutteti
Erosione: * franosità: rischio localmente elevato
* per ruscellamento: rischio localmente
elevato (effetto acclività e lavorazione)

Compilazione a cura di:
**ANTONELLA PASSANITI e
FRANCO MONTICELLI**

DEGLI AMBIENTI VITICOLI



re è più aspra, con pendenza anche molto accentuata nei versanti a sud, dove le nevi si sciolgono rapidamente. Qui l'esposizione gioca un ruolo fondamentale: per disporre di un buon accumulo termico i vigneti devono essere ben esposti.

La stessa composizione del terreno delle colline alte, sui 400 metri, si differenzia leggermente; prettamente calcarea sui versanti a sud, i cosiddetti "sori", le migliori posizioni per il Moscato di qualità, con calcare in netta diminuzione sui versanti a nord. I colli bassi hanno invece un terreno tendente al medio impasto in tutti i versanti, con una certa percentuale di argilla.





L'economia agricola

Della superficie agraria utilizzata (SAU) del comprensorio d'origine del *Moscato d'Asti* ben l'80% circa è costituito dagli impianti viticoli. Si tratta pertanto di una economia agricola fortemente specializzata nella viticoltura, che può essere considerata come l'unica coltivazione economicamente valida.

Il vitigno Moscato rappresenta poi la maggiore presenza tra questi investimenti vitati, non scendendo mai, nemmeno nei Comuni di più recente ammissione nella eletta zona di produzione, al di sotto della percentuale del 40%.

Il Moscato, anzi, per lo più si colloca tra il 70 e il 90% nel vigneto dei Comuni maggiormente interessati.

Già da queste cifre si può facilmente comprendere come l'economia della zona in questione sia direttamente condizionata dall'andamento di mercato delle uve Moscato, conseguenza diretta dell'*Asti*. Per avere tuttavia un approccio più completo al comparto del Moscato è necessario introdurre nell'esame qualche altro dato.

Con il sensibile aumento delle esportazioni di *Asti*, principalmente verso la Germania e gli Stati Uniti d'America, alla fine degli anni 70, il settore produttivo, motivato da un consistente

Il comprensorio d'origine si situa nella parte meridionale del Piemonte, nelle tre province di Alessandria, Asti e Cuneo.

Nella pagina precedente, a sinistra "la bollente" cuore della cittadina termale di Acqui Terme (Alessandria).

A destra la chiesa di Strevi (Alessandria).

Sopra, Castiglione Tinella (Cuneo).

La zona d'origine del Moscato è fonte di attrattiva turistica, per il paesaggio, l'enogastronomia, ma anche per i riferimenti culturali.



innalzamento delle quotazioni delle uve, ha ricevuto un forte impulso a nuovi investimenti ed all'aumento della produttività.

In effetti il dimensionamento attuale della base produttiva viticola è frutto essenzialmente dell'ultimo ventennio. Il fenomeno Moscato risulta ancor più ricco di implicazioni soddisfacenti se si guarda al complesso della viticoltura regionale e nazionale che ha visto invece, proprio nell'ultimo decennio, una sua ulteriore marginalizzazione, rimanendo al di fuori della razionalizzazione produttiva degli altri settori, tagliata fuori dallo sviluppo economico che oggi si intravede per il terziario e parte dell'industria, ma anche per alcuni comparti agricoli.

Oggi il vigneto Moscato si estende per circa 9.000 ettari di superficie, il 15% circa della estensione vitata del Piemonte; ma quello che più conta è rappresentato dal fatto che il 40% degli impianti risalgono a non più di venti anni fa, si tratta quindi di un vigneto in salute, di grande potenzialità per qualità e quantità di produzione. A coltivare il Moscato sono interessate circa 6.500 aziende, per un totale addetti stimabile attorno alle 15.000 unità. Siamo in presenza di un'isola tutto sommato felice, dove si è in parte arrestata la propensione dei giovani a fuggire dal lavoro agricolo, ed il calo degli attivi in agricoltura ha registrato una notevole inversione di tendenza.



Nella pagina precedente, il castello che domina il borgo vecchio di Canelli (At).

A lato l'abitato di Santo Stefano Belbo (Cn).

Sotto, la casa natale di Cesare Pavese a Santo Stefano Belbo.

A differenza di molti altri contesti viticoli ed agricoli della regione, caratterizzati da condizioni anche di povertà, e comunque di depressione economica con alto indice di senilizzazione e di femminilizzazione della popolazione, nell'area del Moscato si è assistito a massicci investimenti in nuovi vigneti, ad un ammodernamento delle tecniche di lavoro accoppiato con una specializzazione delle attività. Inoltre si è visto un certo accorpamento delle superfici aziendali, nonché ad un innalzamento significativo delle condizioni di vita sociale dei



I PAESI DEL MOSCATO			
COMUNI	TOTALE SUPERFICIE VITATA - HA	COMUNI	TOTALE SUPERFICIE VITATA - HA
PROVINCIA DI ASTI		PROVINCIA DI CUNEO	
BUBBIO	150	ALBA	218
CALAMANDRANA	104	CAMO	175
CALOSSO	488	CASTIGLIONE TINELLA	667
CANELLI	551	CASTINO	68
CASSINASCO	178	COSSANO BELBO	558
CASTAGNOLE LANZE	230	MANGO	640
CASTEL BOGLIONE	195	NEIVE	196
CASTEL ROCCHERO	113	NEVIGLIE	253
CASTELLETTO MOLINA	62	PERLETTO	75
CASTELNUOVO BELBO	14	ROCCHETTA BELBO	46
CESSOLE	90	S. VITTORIA D'ALBA	72
COAZZOLO	156	S. STEFANO BELBO	979
COSTIGLIOLE	237	SERRALUNGA D'ALBA	30
FONTANILE	149	TREISO	159
INCISA SCAPACCINO	21	TREZZO TINELLA	220
LOAZZOLO	172	TOTALI	4.356
MARANZANA	74	PROVINCIA DI ALESSANDRIA	
MOASCA	29	ACQUI TERME	165
MOMBARUZZO	169	ALICE BEL COLLE	380
MONASTERO BORMIDA	70	BISTAGNO	104
MONTABONE	69	CASSINE	191
NIZZA MONFERRATO	210	GROGNARDO	6
QUARANTI	51	RICALDONE	361
ROCCHETTA PALAFAEA	110	STREVI	227
SAN GIORGIO SCARAMPI	32	TERZO	48
SAN MARZANO OLIVETO	102	VISONE	11
SESSAME	111	TOTALI	1.493
VESIME	150	TOTALI REGIONALI	9.936
TOTALI	4.087		

Fonte: Albo Vigneti - Camera di Commercio



*A lato,
l'abitato
di Calosso (At),
uno dei centri
classici
del Moscato:
52 piccoli
comuni
collinari.*

viticoltori. A questo ultimo proposito è sufficiente compiere una visita in zona per constatare il generalizzato rinnovo delle case di abitazione ed il ben fornito parco automobilistico a disposizione. Tutto questo naturalmente è stato possibile raggiungere attraverso la adeguata remunerazione delle uve che ha consentito una più equa redditività dell'impresa agricola.

Sul ricordato aumento spontaneo delle quotazioni, si sono poi innescati accordi interprofessionali agroindustriali per la cessione delle uve che, per periodi pluriennali, hanno disegnato intese programmatiche sia economiche che normative. Un aspetto, questo, decisamente interessante, per la sua originalità propria del comparto economico, al quale è dedicato gran parte del prossimo capitolo.

*L'Asti,
lo spumante
italiano per
autonomia
è il risultato
di una felice
unione tra
imprenditoria
agricola
ed industriale.*

L'affare Asti

Mediamente in vendemmia i circa 9.000 ettari producono un po' meno di 900 mila quintali di uva Moscato d.o.c.g. dando origine a circa 650 mila ettolitri di vino.

Traducendo questi elementi in dati più strettamente economici, si può parlare di un fatturato della materia prima di 150 miliardi di lire circa.

L'economia industriale

L'affare *Asti* è naturalmente poi ben più vasto, il fatturato industriale ricavato direttamente dalla produzione delle bottiglie di *Asti* si colloca sui 400 miliardi di lire.

Aggiungendo inoltre la valorizzazione dei trasferimenti commerciali si superano con facilità i 500 miliardi complessivi.

A questi, infine, occorre assommare gli importanti effetti procurati al settore indotto dal mondo dell'*Asti*, non sono di facile determinazione, ma certamente molte aziende artigianali, industriali e del terziario traggono da esso ingenti profitti se non, in molti casi, addirittura motivo della propria esistenza. Basti pensare ai mezzi tecnici per la produzione agricola (concimi, trattori, ecc.), alle macchine enologiche, ai trasporti e all'edilizia industriale.

Una giusta valutazione economica del fenomeno non può in ultimo prescindere dal tener conto dell'effetto trainante esercitato dal prodotto *Asti* nei confronti degli altri vini piemontesi e dell'intera produzione enologica italiana.

L'export vinicolo nazionale si è in effetti molto avvantaggiato dall'immagine di assoluta notorietà di cui da sempre gode l'*Asti Spumante* sui mercati internazionali, tant'è che esso viene comunemente definito come lo "spumante italiano".

Alla creazione dell'*Asti* hanno concorso, oltre alle caratteristiche uniche della materia prima, in maniera determinante le tecniche di cantina inventate e messe a punto dagli enologi piemontesi e, soprattutto, l'impegno e la capacità di alcune primarie case vinicole.

*Incontrare
un vecchio
contadino
è come
immergersi
in un racconto
di Fenoglio
o di Pavese.
Scoprire
le meraviglie
di un mondo
leggendario.*

Il Carattere del vignaiolo è quello del suo vino

Il vignaiolo di Langa e Monferrato è un unicum inimitabile come il suo Moscato.

Una storia antica di sacrifici e di aspro lavoro lo ha forgiato. Chino sulla terra scoscesa delle colline ha imparato la durezza della realtà, ma sa ancora sognare.

Fatica sempre, dedicando tutta intera la sua vita alla cura delle sue piante di vite, fra tutti i fruttiferi le più esigenti. Disegna i filari, ordinandoli secondo le pendenze, ma sa alzare lo sguardo per raccordarli con il cielo, verso l'infinito.

L'ambizione di ottenere l'uva migliore, la più dorata e di farla apprezzare, condividendone il piacere con gli esperti e gli amici, è il suo ideale, il suo sogno più bello.

Ma le prove, secolari, che ha dovuto subire, lo fanno anche individualista, diffidente ed astuto.

Ha dovuto del resto subire da sempre l'inclemenza del tempo. La zona, infatti, è normalmente molto siccitosa nella stagione estiva con, talvolta, rapidi e violenti rovesci, spesso con grandine, che sono un vero flagello. Le piogge autunnali, poi, rappresentano ugualmente un pericolo per la solidità del terreno, tutto collinare e soggetto a frane.

Le prove più dure i langhetti ed i monferrini le hanno però dovute subire per vendere i loro prodotti, per sostenere il confronto con le altre realtà urbane, in passato certamente più avvantaggiate, se non altro che per una maggiore preparazione commerciale. Come comprensibile, gli operatori scaltri, e non sono stati pochi, hanno fatto il resto. Una storia, se vogliamo, anche di miseria, ma nella quale il vignaiolo, pure se sconfitto, mai ha perso la sua dignità, e la voglia di ricominciare.

Anche se duro, mai infatti è venuto meno il suo attaccamento al lavoro, il suo amore viscerale per la vigna, per la sua terra. Il lavoro, anzi, gli è sempre risultato lieve, vissuto come un dovere, sì, ma anche fonte ineguagliabile di piacere, come diritto naturale. E peraltro, in passato, forse anche l'unico.

Le difficoltà nel tirare avanti, con la solitudine di certi lavori agricoli, gli ha poi consentito una profondità d'animo partico-

lare: un carattere acuto, con talvolta una capacità tutta singolare nel fantasticare. Basta parlare con i viticoltori più anziani per avere una esperienza affascinante, per rendersi conto di una cultura orale leggendaria. O rileggere le belle pagine di scrittori come Cesare Pavese e Beppe Fenoglio. La solitudine però gli ha dato sovente anche una certa ritrosia. Scontrosità che si poteva sciogliere, magari con un bicchiere di Moscato, nelle veglie delle sere d'inverno, al caldo del camino, o più semplicemente delle stalle, tutti insieme, in riunioni di una o più famiglie patriarcali.

Solitudine e timidezza che si tramutavano in spontanea allegria nelle semplici feste che, in tutti i centri rurali delle nostre colline, si organizzavano d'estate sui balli a palchetto (balere itineranti), e che ancora resistono oggi con un po' meno di poesia.









O nelle feste per salutare i giovani in partenza per il servizio militare. Oppure ancora nei pranzi e nelle feste in occasione della trebbiatura del grano e della vendemmia.

Forse adesso molto di tutto questo è svanito: la televisione, le automobili, le ferie..... Ma geneticamente i caratteri essenziali si sono tramandati.



Ed ancor oggi, anche per la scansione dei lavori in campagna, misurata sui cicli naturali delle stagioni e rimasta pressoché immutata, il vignaiolo è stato in parte preservato dalle nevrosi e dalle angosce dell'uomo moderno.

Il carattere non è acqua! Specie quello del nostro vignaiolo che, piuttosto, predilige il Moscato.



LA “PRODUTTORI MOSCATO D’ASTI ASSOCIATI” E LA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

La storia dell’Associazione

La Costituzione

Con decreto del Presidente della Giunta Regionale del Piemonte del 22 maggio 1985, la “Produttori Moscato d’Asti Associati” è stata riconosciuta come Associazione di Produttori Vitivinicoli. Ciò ai sensi della recente legislazione comunitaria e nazionale (Regolamento C.E.E. n. 1360 del 1978 e Legge nazionale di recepimento n. 674 del 1978) che ha voluto incentivare e regolamentare l’associazionismo agricolo. Ai fini, soprattutto, di dotare il settore primario di uno strumento economico, capace di reggere meglio l’approccio con il mercato ed il confronto con l’industria.

Perchè l’imprenditore agricolo, in ultima analisi, possa vivere da protagonista il nuovo assetto agro-industriale che, con l’integrazione europea, si articola oltre i confini nazionali, misurandosi ormai a livello mondiale.

La costituzione della “Produttori Moscato d’Asti Associati” risale tuttavia già al 1983 (l’atto notarile redatto in Asti porta la

Santo Stefano Belbo, 1964: l'assemblea dei viticoltori per l'approvazione del contratto con gli industriali per la vendita dell'uva Moscato.

data del 3 agosto 1983), quando le Cantine Cooperative vollero unirsi per fronteggiare una incipiente caduta delle quotazioni delle uve e dei mosti, dopo la ricasazione, da parte industriale, del 1° Accordo interprofessionale del Moscato, la cosiddetta normativa del 1979.

Caduta che, infatti, divenne purtroppo verticale nella vendemmia 1983, con il prezzo delle uve sceso dalle circa 1.500 lire il chilogrammo dell'anno precedente a sole 600 lire.

Le guerre del Moscato

Il processo storico dell'associazionismo del Moscato, coronatosi nella nascita della Associazione, denominata, per brevità, "Produttori", ha inizio sin dagli anni dell'immediato dopoguerra. Si è trattato, all'inizio, principalmente di una spinta alla costituzione ed al rafforzamento delle Cantine Sociali.

Si pensi che nel 1948, quando le uve Moscato venivano pagate 52 lire il chilogrammo, le Cantine Cooperative erano solo tre



in tutto il comprensorio di produzione: Calosso, Canelli e Mombaruzzo. Il fenomeno della nascita impetuosa di nuove Cooperative di trasformazione ha riguardato tutti gli anni 50 e 60, per poi registrare una brusca fermata, a causa delle deludenti esperienze della cooperazione in aree contigue della provincia di Asti.

La contrattazione delle uve Moscato visse tuttavia, in quegli anni, di spontaneismo, senza alcun organismo di raccordo tra i viticoltori, ed allo stesso interno del fronte delle Cantine Sociali. Tant'è che, ad ogni vendemmia, le trattative erano alimentate da spunti unilaterali, in ogni caso mai coordinate e, soprattutto, limitate alla sola definizione del prezzo, senza tener conto degli altri parametri, tantomeno di un minimo di programmazione.

Sovente poi non si arrivava nemmeno alla sigla di contratti, ed il prezzo veniva fissato addirittura dopo la vendemmia, in prossimità di San Martino (l'undici di novembre).

Tale situazione ha fatto sì che, in quel periodo, si siano suc-





Giovanni Cerruti, capo storico del partito dei contadini, mentre arringa i produttori in un blocco stradale per l'istituzione del fondo di solidarietà, nel 1967 a Costigliole d'Asti.

cedute alcune vere e proprie guerre del Moscato, con la protesta degli agricoltori scesa sulle strade.

Memorabile è rimasta, nei ricordi dei vignaioli di Langa e Monferrato, la protesta del 1964, culminata in varie manifestazioni assembleari e di piazza, nel salone cinematografico di Canelli, in quello del municipio di Santo Stefano Belbo e davanti alle grandi industrie canellesi.

Dal successo di quel duro confronto si posero le basi, una sorta di convinzione, anche forse solo emotiva, per le future aggregazioni di coltivatori. Nel 1967 sorse così ad Asti con Dario Ardissonne il “Centro di coordinamento delle Cantine Sociali e delle forme associative dei viticoltori”, poi trasformatosi in U.R.A.V. Scioltasi successivamente per dar vita all'Associazione Produttori “Viticoltori Piemonte”.

Ma solamente nel 1971, in una grande assemblea a Canelli,



alla presenza delle tre Organizzazioni Professionali Agricole (Coltivatori Diretti, A.C.A. ora confluita nella C.I.A. - Confederazione Italiana Agricoltori - e Confagricoltura), per la prima volta venne sancito un formale impegno di giungere ad una associazione unitaria del Moscato da parte di tutte le componenti del mondo agricolo. Il 1971 vide inoltre la nascita, a Santo Stefano Belbo, dell'Associazione Produttori Uva Moscato, la cosiddetta A.P.U.M., una associazione di base, con caratteristiche in qualche modo ancora spontaneistiche.

Con il 1977 nacque poi l'altra grande Associazione dei Produttori Vitivinicoli, la "Piemonte Asprovit" che, confluita con la citata "Viticoltori Piemonte", nella "Vignaioli Piemontesi" riunisce oggi la maggior parte degli imprenditori viticoli del Piemonte (naturalmente per le produzioni diverse dal Moscato).

Manifestazione a Canelli di protesta per il prezzo del Moscato, nei primi anni '70.

*A lato,
una delle prime
riunioni delle
Cantine Sociali
presso
l'U.R.A.V.*

Le cantine cooperative si uniscono

Tuttavia è solo dal 1979 che, con il primo “Accordo interprofessionale normativo ed economico per il *Moscato d’Asti* e l’*Asti Spumante*”, le Cantine Sociali del Moscato trovano una unione più concreta.

Proprio la “normativa”, così veniva chiamato lo storico accordo, voluto tenacemente dall’allora assessore regionale Bruno Ferraris, dà il via al processo di aggregazione che sfocerà nel 1983 con la costituzione della “Produttori”.

Al nucleo originario della “Produttori”, costituito dalle diciotto Cantine Cooperative, tutte quelle operanti nel settore, si uniscono poi nella grande assemblea unitaria del 18 giugno 1987 due Associazioni di base che riuniscono i viticoltori cosiddetti “liberi”, non associati, cioè, in Cooperative di trasformazione.

Si tratta della già ricordata A.P.U.M. di S. Stefano Balbo e della





*A lato,
i due presidenti
che hanno
retto la
Produttori
dal 1985,
a sinistra
Renzo Balbo
e a destra
Evasio Polidoro
Marabese.*



*L'assemblea
della Produttori
del
18 giugno '87
ad Asti,
che vede
la confluenza
dei viticoltori
liberi nella
associazione
unitaria.*

“Associazione tra i Produttori di Moscato d’Asti - A.PRO.M.A. - con sede in Asti. Organismo, quest’ultimo, già costituitosi nel 1982 su ispirazione della Coltivatori Diretti e della Confagricoltura. Per completezza di informazioni, c’è da ricordare che nel 1987 nasce poi a S. Stefano Belbo anche una ulteriore associazione di base, la “Associazione tra Produttori Vitivinicoli del *Moscato d’Asti* e *Asti Spumante* - Zona Classica”. Quest’ultima che, in un primo tempo, si caratterizza per alcuni atteggiamenti distinti e autonomi, partecipa poi attivamente, con l’A.P.U.M. e l’A.PRO.M.A., al processo di unificazione di tutti i viticoltori “liberi”. Processo che ha portato alla sua fusione con l’A.PRO.M.A. chiamata ora A.P.M.: un raggruppamento di imprenditori singoli all’interno della Produttori.

L’opera della Produttori

Attualmente la “Produttori Moscato d’Asti Associati” raggruppa circa 3.000 aziende vitivinicole produttrici di uva *Moscato d’Asti* d.o.c.g. di cui 2.400 associate nelle diciotto cooperative di trasformazione. Si tratta in ogni caso esclusivamente di imprenditori agricoli. La base associativa della “Produttori”, estesa nelle tre province del territorio d’origine del *Moscato d’Asti* d.o.c.g.: Alessandria, Asti e Cuneo, rappresenta pertanto il 55% circa delle ditte iscritte all’Albo vigneti del Moscato d.o.c.g. e perciò dell’intero raccolto di Moscato qualificato a denominazione di origine controllata e garantita.

Una larga rappresentatività quindi che consente alla Associazione una consapevole capacità di affrontare le sfide dell’unificazione europea, e di accingersi ad accompagnare la componente agricola del Moscato verso il terzo millennio.

La “Produttori” opera perseguendo, come già accennato, le finalità economico-sociali previste dal legislatore comunitario e riprese nel proprio statuto. Ciò al fine di tutelare e valorizzare le uve di Moscato Bianco, base di produzione dei vini a d.o.c.g.: *Moscato d’Asti* ed *Asti*.

Elevando le condizioni di redditività nel comparto agricolo di

LE NOSTRE CANTINE

COOPERATIVE

CANTINA ALICE BEL COLLE

Reg. Stazione, 9 - 15010 Alice Bel Colle (AL)
Tel. 0144/74103 - Fax 0144/313980 - e-mail: cantina-alicebc@libero.it

ANTICA CANTINA CALOSSO s.c.a.

Via S. Rocco, 7 - 14052 Calosso (AT)
Tel. 0141/853120 - Fax 0141/853098
www.anticacantinacalosso.it - e-mail: info@anticacantinacalosso.it

CANTINA SOCIALE CANELLI s.c.a.r.l.

Via L. Bosca, 30 - 14053 Canelli (AT)
Tel. 0141/823347 - Fax 0141/831828
www.cantinacanelli.it - e-mail: commerciale@cantinacanelli.it

CANTINA CASTELBRUNO

Via S. Colombano 1/a - 14043 Castelnuovo Belbo (AT)
Tel. 0141/799804 - Fax 0141/799914

CANTINA MARANZANA

Via S. Giovanni, 20 - 14040 Maranzana (AT)
Tel. 0141/77927 - Fax 0141/777287 - e-mail: cantinamaran@tin.it

CANTINA DI NIZZA

Strada Alessandria, 57 - 14049 Nizza Monf. To (AT)
Tel. 0141/721348 - Fax 0141/726491 - www.nizza.it - e-mail: nizza@nizza.it

TERRENOSTRE

Loc. S. Martino, St. SP 592 n. 4 - 12054 Cossano Belbo (CN)
Tel. 0141/88137 - Fax 0141/88509
www.terrenostrescri.it - e-mail: info@terrenostrescri.it

VALLEBELBO

Piazza Sabotino - 12058 S. Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141/844190 - Fax 0141/840900 - www.vallebelbo.it - e-mail: info@vallebelbo.it

VIGNAIOLI

ANTICA CASCINA SAN ROCCO di GAGLIONE GIAN LUIGI

Via D. P. Ricaldone, 6 - 15010 Ricaldone (AL)
Tel. 0144/74152 - Fax 0144/74152
www.anticacascinasanrocco.it - e-mail: info@runcusaldonis.it

MANGIAROTTI CASCINA CASARITO

Valle Bagnario, 32 - 15019 Strevi (AL) - Tel. e Fax 0144/372258
www.marinamangiarotti.it - e-mail: info@marinamangiarotti.it

OROLUCE di PIZZORNI PAOLO

Strada Monterosso, 61 - 15011 Acqui Terme (AL)
Tel. e Fax 0144/56550 - e-mail: paolo.pizzorni@libero.it

ANTICHE PASSIONI di MO SILVANO

Via Val Ferretti, 18 - 14054 Coazzolo (AT)
Tel. e Fax 0141/870190 - e-mail: info@antichepassioni.it

AZIENDA AGRICOLA di ELEGIR PIERLUIGI

Reg. Moncalvo, 2 - 14050 Loazzolo (AT)
Tel. 0144/87126 - e-mail: andrea.elegir@inwind.it

AZIENDA VITICOLA TENUTA SAN MAURO

Località San Mauro - 14054 Castagnole Lanze (AT)
Tel. e Fax 0141/877283 - e-mail: tenutasanmauro@libero.it

AZIENDA VITIVINICOLA FRANCESCO CRESTA

Reg. Sorba, 6 - 14050 Cessole (AT)
Tel. e Fax 0144/80105 - www.crestavini.it - e-mail: cresta.vini@libero.it

BOCCHINO GIUSEPPE

Reg. S. Libera, 25 - 14053 Canelli (AT) - Tel. e Fax 0141/831144
www.vinibocchino.it - e-mail: vini.bocchino@libero.it

BORGO ISOLABELLA S.S.

Reg. Caffi, 3 loc. Saracchi - 14050 Loazzolo (AT) - Tel. 0144/87166
Amministrazione: Via Fontana, 4 - 20122 Milano - Tel. 02/55010645 fax 02/55181791
www.borgoisolabella.com - e-mail: info@borgoisolabella.com

BRIC DA LU di GOZZELINO SERGIO

Strada Bricco Lu, 7 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141/966134 - Fax 0141/962500 - e-mail: gozzelino@tin.it

CA' ED CERUTTI di CERUTTI BRUNO

Via Canelli, 202 - 14050 Cassinasco (AT) - Tel. 0141/851162

CASCINA SCALITI CARLO

Reg. Lavatoio, 4 - 14050 Cessole (AT) - Tel. 347/7338757 - Fax 0144/80140

DOGLIA GIANNI

Reg. Annunziata, 56 - 14054 Castagnole Lanze (AT)
Tel. e Fax 0141/878359 - e-mail: wine-doglia@libero.it

SATRAGNO GIOVANNI

Reg. San Bovito, 3 - 14050 Loazzolo (AT) - Tel. 0144/87117

SCAGLIOLA S.S.

Fraz. S. Siro, 42 - 14052 Calosso (AT) - Tel. 0141/853183 - Fax 0141/853091
e-mail: scagliola@libero.it

AMERIO MARIO

Via Canova, 20 - 12052 Neive (CN) - Tel. 0173/677541 - Fax 0173/677863
e-mail: amerio.vini@libero.it

AZIENDA AGRICOLA BONA MASSIMO

Str. San Martino, 51 - 12053 Castiglione Tinella (CN)
Tel. e Fax 0141/855204 - e-mail: vinibona@libero.it

AZIENDA AGRICOLA CERRINO SERGIO

Reg. Cappelletto, 54 - 12050 Trezzo Tinella (CN)
Tel. e Fax 0173/630166 - www.cerrinovini.it - e-mail: info@cerrinovini.it

AZIENDA AGRICOLA TRANCHERO OSVALDO

Cascina Verossa, 37 - 12056 Mango (CN)
Tel. e Fax 0141/89651 - www.tranchero.too.it - e-mail: o.tranchero@libero.it

AZIENDA AGRICOLA RIVETTI MASSIMO

Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN)
Tel. e Fax 0141/89568 - Tel. cantina 0173/67505
www.rivettimassimo.it - e-mail: massimo@rivettimassimo.it

CASCINA TINNIRELLO di GAETANO TINNIRELLO

Loc. Lebrero, 55 bis - 12056 Mango (CN) - Tel. e Fax 0141/89416
www.cascinatinnirello.com - e-mail: cascina.tinnirello@virgilio.it

FRATELLI RABINO

Via Rolfi, 5 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (CN)
Tel. 0172/478045 - Fax 0172/479119 - e-mail: info@fratellirabino.com

LA BAUDRIA di CANAPARO ROBERTO

Loc. S. Grato, 12 - 12058 S. Stefano Belbo (CN)
Tel. e Fax 0141/840638

LA BRUCIATA di OSCAR BOSIO

Str. Bruciata, 5 - 12058 S. Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141/847185 - Fax 0141/847900
e-mail: oscar_labruciata@yahoo.it

PODERI ROCCA NERA S.S.

Loc. S. Pietro - Str. Prov. 20/A - 12054 Cossano Belbo (CN)
Tel. 0141/88315 - Fax 0141/88305
www.poderirocconera.it - e-mail: info@poderirocconera.it

RICCARDO REVELLO

Str. Brosia, 31/bis - 12053 Castiglione Tinella (CN)
Tel. e Fax 0141/855285

TERRABIANCA di ALPISTE LUIGI

Loc. Terrabianca, 41 - 12056 Mango (CN)
Tel. e Fax 0141/89434 - e-mail: giorgio.alpiste@tin.it

*13 luglio 1913:
i soci
della Cantina
Sociale di
Mombaruzzo
(la più antica
del Piemonte)
a banchetto in
occasione del
decennale
di fondazione.*

produzione, soprattutto attraverso migliori rapporti commerciali ed acquisendo un più favorevole posizionamento di mercato delle aziende aderenti. Nei confronti degli associati, la “Produttori” svolge pertanto una costante azione di informazione legislativa e di consulenza tecnico-economica.

Principalmente, tuttavia, l’Associazione concentra la propria attività nella gestione dell’Accordo interprofessionale per la cessione delle uve e dei mosti di Moscato d.o.c.g. dall’agricoltura alla industria, nonché nella promozione del prodotto attraverso campagne pubblicitarie ed iniziative di informazione rivolte al consumatore.



Gli accordi interprofessionali

La prima normativa

Nella contrattazione delle uve Moscato si è giunti per la prima volta nel 1979 ad un vero e proprio accordo interprofessionale. Ciò tuttavia dopo le travagliate vicende che hanno portato alla nascita dell'Associazione.

La prima normativa ha rappresentato un serio tentativo di programmazione economica per l'intera politica del settore. Prevedeva infatti impegni e regole di comportamento recipro-

*1962:
la prima
vendemmia
alla Cantina
Sociale
"Dolcetto
e Moscato"
di Cossano
Belbo (Cn).*





Un momento della firma della prima normativa.

ci per entrambe le parti, con un coinvolgimento diretto dell'Ente Regione in funzione di garanzia, ma anche sotto il profilo più propriamente gestionale per quanto riguarda il controllo e la regolazione dei reimpianti viticoli.

Risulta certamente interessante rileggere il suo articolato, nonché soffermarsi sui firmatori del documento, persone tutte che hanno fatto la storia.

Un termine impegnativo questo, ma che può essere usato responsabilmente, in quanto le intese intercategoriali sono state un fatto indiscutibilmente originale ed innovativo per l'intera vitivinicoltura italiana. Dove, a tutt'oggi, non si sono ancora potute registrare intese analoghe per altri vini.



L'intesa del 1984

Il 1° Accordo interprofessionale del 1979 ha avuto invece una fine in un certo senso traumatica. Nella campagna 1981/1982, infatti, il prezzo prefissato di 760 lire il Kg. di uva non viene rispettato, in quanto si registra sul mercato una decisa impen-nata della domanda di prodotto, che fa lievitare le quotazioni sino a punte di 1.100 lire. Medesima situazione si ripete per la successiva vendemmia, con uva scambiata anche a 1.600 lire il Kg. Nei primi mesi del 1983, la componente industriale disdet-ta quindi formalmente l'Accordo, nei fatti tuttavia già svuotato di significato sin dalla vendemmia 1981.

La delegazione agricola prima della firma dello storico accordo del 1979, con al centro l'allora assessore Bruno Ferraris.

Ma proprio il repentino innalzarsi delle quotazioni ribaltatesi sui prezzi della bottiglia al commercio fa ridurre ben presto e bruscamente la domanda. Mentre in parallelo si assiste ad una sensibile espansione dei nuovi impianti di vigneto, dovuti alle aspettative dei viticoltori di maggiori redditi.

Fattori quindi sia contingenti, che strutturali determinano una decisa inversione di tendenza. Con la vendemmia 1983, tra l'altro particolarmente abbondante, il prezzo si colloca solamente a 600 lire il chilogrammo. Ma l'offerta iniziale di parte industriale era stata addirittura inferiore.

La nuova situazione, pur lasciando giustamente l'amaro in bocca alla categoria agricola, serve tuttavia a stimolare una nuova discussione che fa avanzare la consapevolezza di dover puntare ad una unità dei viticoltori.

Nasce così la "Produttori" che, inizialmente, raggruppa le Cantine Cooperative, e si avviano le procedure per il suo riconoscimento. Questo accelera il processo di ricucitura tra le parti, consentendo già nella primavera del 1984 l'avvio di nuove trattative tra le categorie, con la mediazione della Regione. Si giunge quindi nel settembre alla firma di un nuovo Accordo triennale 1984/1986.

Si tratta di un testo contrattuale "minimo", ancora molto carente, ma in ogni caso basilare. Da allora il mercato del Moscato è vissuto sempre regolato da Accordi interprofessionali.

La crisi del 1986

Il contratto iniziale viene fatto oggetto, infatti, di successivi aggiustamenti che hanno permesso al settore di superare anche la gravissima crisi di mercato originatasi per gli effetti del tragico scandalo del vino al metanolo. La vicenda (marzo-aprile 1986) non ha riguardato il *Moscato d'Asti* e l'*Asti Spumante*, essendo la truffa stata praticata su partite di prodotto di bassa lega venduto a prezzi stracciati, ma la comprensibile apprensione creatasi nel consumatore, a livello non solo nazionale, fa precipitare le vendite di tutte le produzioni vinicole.

Grazie all'impegno unitario dei produttori, delle loro rappresentanze ed anche, occorre per questo frangente darne atto, per la sensibilità del potere politico vengono messi in campo drastici ed articolati interventi. Sia per il sostegno dei corsi commerciali che a livello strutturale.

L'Associazione Produttori stocca le eccedenze produttive non collocate della vendemmia 1985, autofinanziandolo con una apposita trattenuta sul prezzo delle uve riconosciuta da tutti i viticoltori.

Sul versante strutturale, in collaborazione con l'Ente Regione, la Produttori compie inoltre una completa revisione dell'Albo vigneti misurando e censendo tutti gli appezzamenti di Moscato, eliminando tutte le particelle non adatte alla coltivazione.

Nel contempo la Regione, su sollecitazione delle categorie, impone il blocco tecnico dei reimpianti, ancor oggi in vigore.

Con parte dei fondi provenienti dalle ritenute si inizia poi una serie di campagne promozionali e pubblicitarie.

Ma per risolvere la contingenza del 1986 si è dovuti giungere ad un provvedimento eccezionale, ad una distillazione delle scorte a prezzi agevolati. Caso unico nella storia di un vino che da sempre ha camminato con le proprie gambe. Ma eccezionali del resto erano allora le condizioni generali del settore vinicolo.

I provvedimenti sono poi stati adottati nello spirito di una nuova filosofia produttiva; quella cioè del contenimento produttivo, nella ricerca della maggior qualità. Nella vendemmia 1986 la resa massima di uva a d.o.c. producibile per unità di superficie è stata così drasticamente abbassata del 25%.

Il dopo emergenza

Una siffatta cura da cavallo ha fatto superare la crisi in breve tempo. La forte riduzione della produzione unitaria si è poi negli anni in parte allentata, modulandosi alle esigenze commerciali, ma sempre comunque nel rispetto delle nuove tendenze che poi rappresentano un ritorno al passato rigore, per privilegiare la qualità rispetto alla quantità.

La media di produzione della d.o.c.g. *Asti* si colloca infatti negli ultimi anni sui 90 quintali ad ettaro (10 mila m²), si è ben lontani quindi dalla produttività di altre regioni.

Le operazioni di stoccaggio dei surplus sono state ripetute ancora con quantità via via minori nelle due annate successive, per poi interrompersi con la vendemmia 1988 quando si è nuovamente raggiunto un sostanziale equilibrio tra domanda ed offerta di materia prima. Per poi essere rinnovata, con formule diverse e la compartecipazione finanziaria della Regione Piemonte, per il prodotto eccedentario di successive vendemmie.

Le campagne pubblicitarie

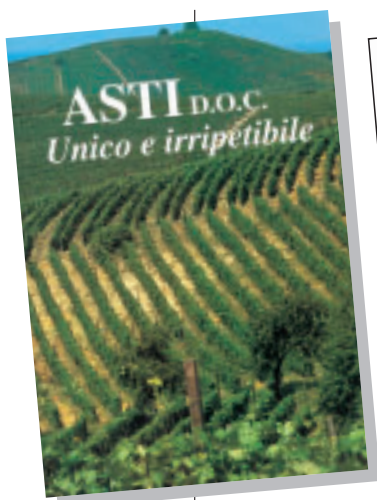
L'aspetto che si è in un certo qual modo veramente istituzionalizzato è quello relativo alle iniziative di promozione che la Produttori rinnova ormai ogni anno di intesa con l'industria.

Sono entrati così nell'immaginario collettivo azzeccati slogan: "*Asti unico ed irripetibile*" creato dallo Studio Testa di Torino, "*Asti Spumante - Quel solletico speciale*" coniato dall'Agenzia Mc Cann Erickson di Milano.

Da queste campagne pubblicitarie si sono poi diramate molteplici azioni più propriamente di promozione, con i supporti di pubbliche relazioni. Un sistema permanente quindi che tende a far conoscere al consumatore italiano e straniero il prodotto nelle sue caratteristiche intrinseche di qualità, per gli aspetti edonistici e di costume, come espressione naturale di cultura, non solo contadina.

Le ultime campagne fanno perno proprio su questi ultimi concetti: la messa in luce dell'inserimento, ormai storico, del prodotto nello stile di vita italiano, ed il rimarcare che l'*Asti* è un vino a d.o.c.g. Il messaggio, pur nella sintesi tipica dell'annuncio pubblicitario, è chiaro: "*Asti, l'aroma della Grande Tradizione Italiana*".

In contemporanea con l'evocazione del valore della tradizione, esalta l'«aroma», la peculiarità che nel mondo fa grande e unico l'*Asti*. Da cui anche il titolo di questo volume.



L'accordo al passo coi tempi

Le intese prese presso il tavolo negoziale dell'Accordo interprofessionale hanno quindi consentito un efficace governo della produzione e del mercato, anche in presenza di forti turbative esterne al mondo del Moscato.

Oltre alla responsabilità delle categorie economiche in causa, bisogna dare atto che nei frangenti più difficili mai è venuto meno l'impegno dei vari assessori regionali all'agricoltura; politici sì ma, in un certo senso atipici, proprio per la vicinanza ai problemi della gente.

Si sono così succeduti vari accordi interprofessionali plurienali, continuamente aggiornati per modulare le strategie prefissate con le necessità delle contingenze varie, che via via si sono presentate. Si può definire l'attuale un Accordo dell'ultima generazione, con un testo che prevede, oltre alla parte economica, tutta una serie di elementi normativi che dovrebbero poter pilotare il comparto verso nuovi successi.

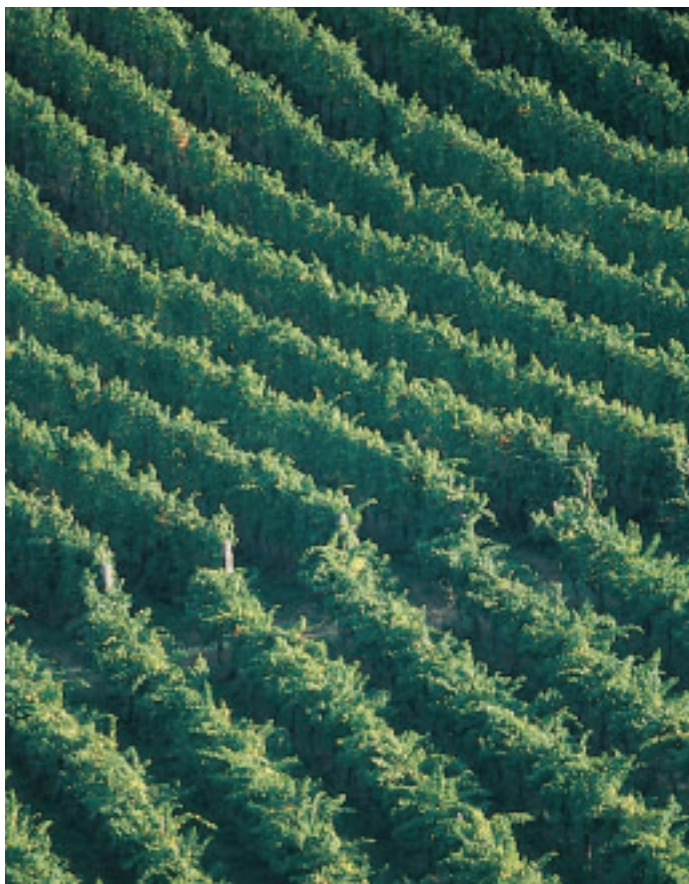
L'aspetto più rilevante è quello che lega il prezzo delle uve e dei mosti al tasso inflattivo. Vi è poi la compartecipazione delle parti al finanziamento delle attività di promozione collettiva.

Le immagini e gli slogan delle principali campagne istituzionali a favore dell'Asti.

L'apprezzamento della qualità

In particolare, poi, l'altro elemento che caratterizza in positivo l'attuale Accordo è quello dell'impegno ad adottare metodiche di apprezzamento della qualità della materia prima.

Per la formazione del premio qualità si considererà una serie di parametri oggettivi che vanno dall'osservazione visiva, per valutare la maturazione e l'assenza di attacchi parassitari, alla gradazione zuccherina, ed infine alle condizioni del vigneto d'origine. Per tener conto dell'esposizione, della giacitura, della natura del terreno e della densità di investimento (numero di ceppi di vite per ettaro di superficie).



Il terzo millennio

Le altre caratteristiche dell'Accordo interprofessionale e le sue ultime integrazioni fanno parte ormai della cronaca. Come tutti i processi economici si tratta di uno strumento in continuo divenire e perfezionamento.

Cosa tuttavia è importante notare è l'ottica di progresso che contraddistingue il suo sviluppo nel lungo periodo. Ciò pur tra fattori talvolta negativi e fasi cicliche di crisi.

Al di là delle difficoltà, più o meno attuali, si deve registrare così la volontà delle imprese industriali di migliorare il prodotto e di espandere i mercati. Sintomo questo evidente che l'industria sta credendo nell'Asti.

Volontà del resto che si accoppia ad un volere sentito, forse in modo anche più forte, dalla componente agricola, ad un impegno dei vignaioli. Sia per l'aspetto del miglioramento della produzione viticola, che per quanto attiene al livello economico-commerciale, ormai vissuto in modo maturo e responsabile.

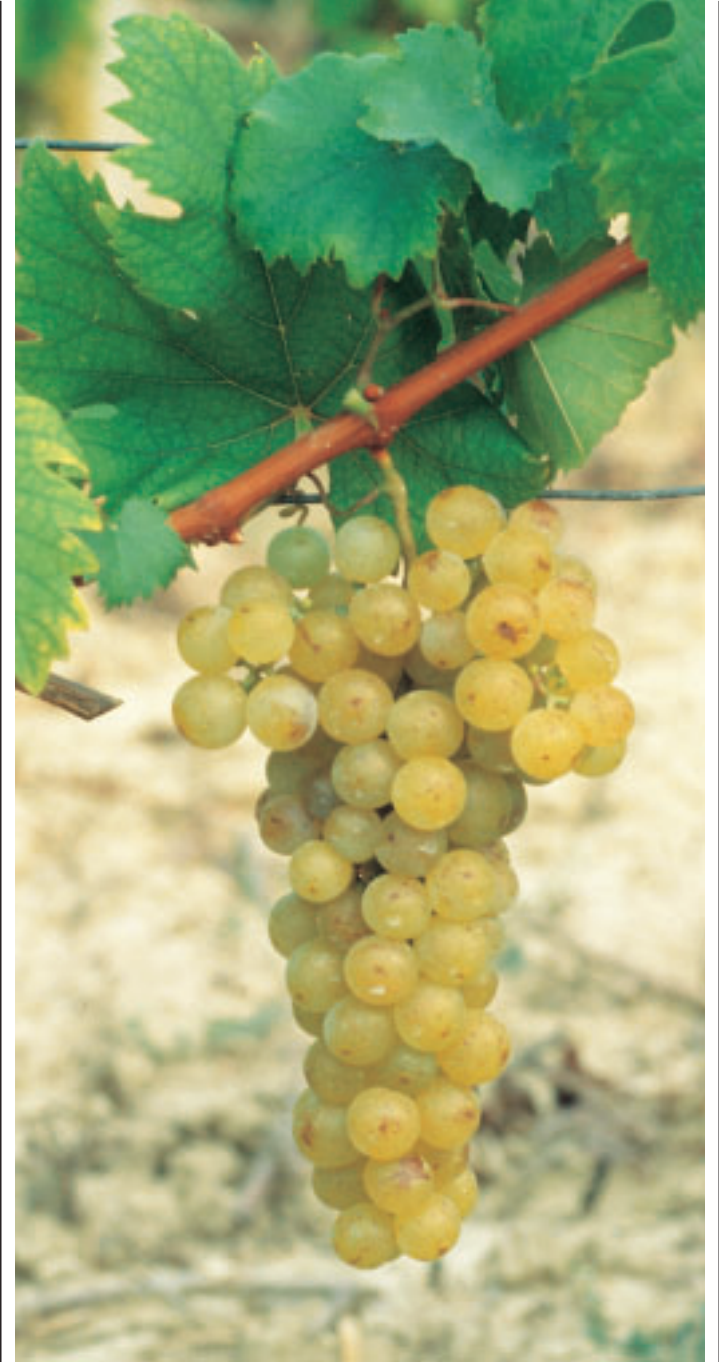
Cardine dell'azione complessiva dei viticoltori è la "Produttori Moscato d'Asti Associati".

Oggi, cresciuta e consapevole, pur potendo vantare una storia recente, la Produttori rappresenta un interlocutore valido nei confronti della controparte industriale, per la contrattazione e le norme comuni di produzione.

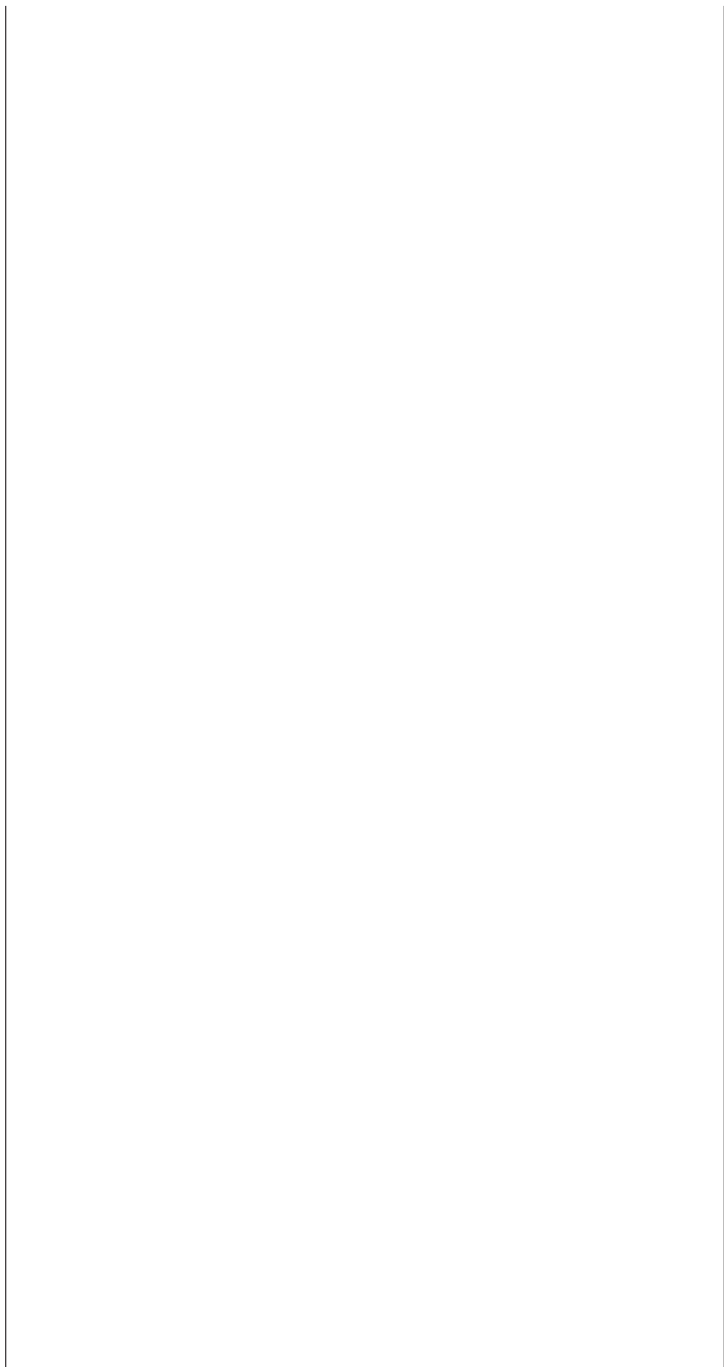
Ma altrettanto validamente si rapporta e dialoga con gli enti pubblici, per determinare gli indirizzi della programmazione del settore, per disegnare lo scenario del mondo del Moscato negli anni 2000.

Per una viticoltura in definitiva più moderna, capace di fornire il reddito necessario alla permanenza delle forze giovani nelle colline di Langa e Monferrato, ma nel contempo ancora più rispettosa della natura e dell'uomo, sia esso contadino che consumatore. Per un Moscato cioè sempre più di qualità.

Tutto sommato, per certi versi un ritorno al passato, per guardare al futuro.



DOCUMENTI



IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Decreto Ministeriale 29 NOVEMBRE 1993 Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino Asti¹

Art. 1

La denominazione di origine controllata e garantita Asti è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione: in particolare:

- a) la denominazione Asti senza altra indicazione o accompagnata dalla specificazione spumante (Asti o Asti spumante) è riservata alla tipologia di vino spumante;
- b) la denominazione Asti obbligatoriamente preceduta dalla specificazione Moscato (Moscato d'Asti) è riservata al vino bianco non spumante.

Art. 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Asti devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato bianco.

Art. 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Asti è delimitata come segue:

in provincia di Asti l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scappaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo,

Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo l'intero territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba;

in provincia di Alessandria l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone.

Art. 4²

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 10 della legge n. 164/1992, unicamente i vigneti ubicati su dossi collinari soleggiati, preferibilmente calcarei, o calcareo-argillosi, con l'esclusione dei vigneti impiantati su terreni di fondo valle o pianeggianti, leggeri od umidi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (in contropaliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore a quintali 100, pari ad un massimo di 75 ettolitri di vino per ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché quella globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

I vigneti di nuova iscrizione all'albo od oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a quattromila.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 fissando un limite inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, ai sensi della legge n. 164/1992, dandone comunicazione immediata al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, al Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini ed alle Camere di commercio competenti per territorio.

Le uve devono assicurare, anche attraverso una preventiva cernita, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9% per il vino Asti spumante e del 10% per il Moscato d'Asti.

Tuttavia nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli saranno considerate idonee anche le uve che assicurino al vino Moscato d'Asti un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,5%.

La Regione Piemonte è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all'art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata considerata tale, quanto disposto dal precedente comma. La Regione Piemonte, inoltre, di anno in anno, su richiesta del consorzio volontario di tutela o del consiglio interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge n. 164/1992, può stabilire, prima della vendemmia, il livello di acidità, il profilo ed il contenuto aromatico minimi delle uve.

Art. 5³

Le operazioni di ammostamento delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'ambito della circoscrizione territoriale delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche

locali, leali e costanti, tra cui in particolare:
cernita delle uve quando necessario, eventualmente diraspatura dei grappoli e loro normale pressatura, formazione in vasche della cosiddetta coperta ed aggiunta al mosto di coagulanti e chiarificanti nelle dosi consuetudinarie e comunque nei limiti previsti dalle leggi, conseguente decantazione del mosto seguita da filtrazioni o centrifugazioni dello stesso, refrigerazioni, anche conseguenti a fermentazioni atte ad ottenere il giusto rapporto fra alcole effettivo e zuccheri residui, sino al momento della presa di spuma per il vino Asti Spumante e fino al momento dell'imbottigliamento per il Moscato d'Asti.

La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 non deve essere superiore al 75%.

Eventuali eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

L'aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale del mosto o del vino destinato alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Moscato d'Asti, deve essere ottenuto esclusivamente mediante aggiunta di mosto concentrato di uve Moscato bianco prodotte in Piemonte, o di mosto concentrato rettificato.

La partita destinata alla spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Asti Spumante, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, deve essere ottenuta da mosti aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare.

Il processo di lavorazione per la presa di spuma, compreso il periodo di affinamento, non può avere una durata inferiore a mesi uno.

Le operazioni di elaborazione, di presa di spuma e di stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento dei vini D.O.C.G. Moscato d'Asti e Asti spumante devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.

E' in facoltà del Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Milano o

nel restante territorio di quella di Torino, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano da almeno 10 anni prima della entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, Asti spumante e Moscato d'Asti.

E' vietata per i vini D.O.C.G. di cui all'art. 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.

E' consentito che il vino a denominazione di origine controllata e garantita Moscato d'Asti, rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato entro il 30 giugno successivo alla vendemmia alla elaborazione della denominazione di origine controllata e garantita "Asti spumante", qualora corrisponda alle caratteristiche previste dal presente disciplinare. E' vietata l'operazione inversa.

La Regione Piemonte, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, con opportune metodologie, ivi compresa la pesatura delle uve, controlli sia quantitativi che qualitativi, delle uve, anche in vigneto, dei mosti e dei vini sfusi od imbottigliati atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1.

Art. 6⁴

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Moscato d'Asti all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante; colore: paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fragrante; sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille; pressione e CO₂ fino a 1,7 bar.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Asti spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente; limpidezza: brillante; colore: da paglierino a dorato assai tenue; odore: caratteristico,

spiccato, delicato; sapore: aromatico, caratteristico, delicatamente dolce, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui svolto compreso nei limiti dal 7% al 9,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

E' in facoltà del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, su specifica richiesta del consorzio volontario di tutela o del consiglio interprofessionale di cui agli articoli 19 e 20 della legge n. 164/1992 e qualora ciò sia richiesto da esigenze mercantili di Paesi esteri, consentire lievi varianti ai parametri di cui ai commi precedenti.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1995, i vini a denominazione di origine controllata Asti sono tenuti ad adeguarsi alle disposizioni previste dagli articoli 4, 5 e 6 del disciplinare di produzione dei vini di cui trattasi riportati nel testo annesso entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Asti o Asti spumante e Moscato d'Asti è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi superiore, riserva, extra, fine, selezionato, gran e similari.

Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita Asti spumante o Asti è altresì vietato l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, sottozone e vigne comprese nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita Moscato d'Asti è invece consentito l'uso delle indicazioni geografiche di cui al comma precedente purchè le uve provengano totalmente dalle corrispondenti aree geografiche o toponomastiche, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

E' inoltre consentito nella designazione dei vini D.O.C.G. Asti o Asti spumante e Moscato d'Asti l'uso di indicazio-

ni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

E' consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Art. 8

In ottemperanza all'art. 13 della legge n. 164/1992 i vini di cui all'art. 1 per l'utilizzazione della rispettiva denominazione di origine controllata e garantita devono superare l'esame chimico-fisico ed organolettico da effettuarsi su richiesta degli interessati presso le camere di commercio competenti per territorio.

Per l'esame chimico-fisico ed organolettico, le camere di commercio possono avvalersi delle strutture di altre istituzioni, enti o consorzi volontari di tutela che dispongono delle necessarie attrezzature, all'uopo autorizzati.

I vini a denominazione di origine controllata Moscato d'Asti e Asti spumante devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le caratteristiche di seguito specificate e munite del contrassegno di Stato previsto dall'art. 23 della legge n. 164/1992, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la inattivazione del contrassegno stesso.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Moscato d'Asti deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie e chiuso con tappo in sughero marchiato indelebilmente Moscato d'Asti. E' vietato per tale tipologia l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asti spumante", confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante, deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: ml 187; ml 200; ml 375; ml 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere

consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo della capacità di litri 6.

Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere chiuse con tappo di sughero a fungo marchiato indelebilmente Asti spumante o Asti nella parte che resta esterna alla bottiglia. per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

Art. 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita Asti spumante o Asti e Moscato d'Asti mosti, mosti-vini e vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi i relativi requisiti di natura contabile e amministrativa comprovanti l'origine, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge n. 164/1992.

1 Sostituisce il D.P.R. 9 luglio 1967 relativo alla d.o.c. dello stesso vino.

2 Art. sost. dall'art. un. del D.M. 14 agosto 1995.

3 Art. sost. dall'art. un. del D.M. 14 agosto 1995.

4 Art. sost. dall'art. un. del D.M. 14 agosto 1995.

Con il testo integrale della prima normativa del 1979, riportiamo il commento dell'allora Assessore regionale Bruno Ferraris:

IL PRIMO ACCORDO INTERPROFESSIONALE

Presentazione

L'accordo interprofessionale, normativo ed economico per il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante, è stato siglato come ipotesi di accordo il 18 luglio '79 presso la Regione Piemonte (assessorato agricoltura e foreste) al termine di una non lunga, ma serrata trattativa fra i rappresentanti degli operatori agricoli, le cantine sociali e degli industriali spumantieri.

Lento, faticoso e difficile fu invece l'avvio delle trattative medesime. Con incontri e scontri anche violenti, che precedettero l'avvio di una trattativa che si è conclusa positivamente, con piena soddisfazione per entrambi le parti. L'ipotesi di accordo approvata dagli operatori dei settori interessati, appositamente consultati, è poi stata definitivamente ratificata dai loro rappresentanti con alcune integrazioni esplicative il 21 settembre 1979.

L'accordo prevede impegni e regole di comportamento a livello di programmazione economica, per l'intera politica del settore - dall'impianto dei vigneti alle strutture di spumantizzazione, alla promozione del prodotto trasformato, alla tutela della sua qualità, alla sua difesa e vigilanza contro le frodi.

A livello normativo e contrattuale l'accordo prevede:

- la garanzia del ritiro di tutta la produzione - uve e vino - da parte dell'industria e meccanismi in parte ancora da definire per fronteggiare eventuali situazioni di eccedenze o di carenze produttive;
- la contrattazione annuale del prezzo, per le uve e per il vino, basata su parametri oggettivi quali i costi di produzione, la qualità del prodotto e l'andamento del mercato;
- le modalità di ritiro e di pagamento del prodotto;

- le norme, gli strumenti rappresentativi e tecnici e le sanzioni a carico degli inadempimenti, per una corretta e dinamica gestione dell'accordo stesso con due verifiche di carattere generale, al terzo e al sesto anno, nell'arco della sua validità decennale.

Insomma si tratta di un complesso di norme, di impegni, di meccanismi e di strumenti, alcuni dei quali ancora da precisare e da definire, ma che già costituiscono - e meglio potranno costituire in futuro - un quadro di affidamenti e di certezza per tutti gli operatori di questo importante comparto agro-industriale della nostra regione.

Bruno Ferraris

ACCORDO INTERPROFESSIONALE NORMATIVO ED ECONOMICO PER IL MOSCATO D'ASTI E L'ASTI SPUMANTE

Tra la delegazione di:

- Cantine Sociali;
- Associazione Produttori Uva Moscato d'Asti;
- Organizzazioni Professionali Associazionistiche e Cooperativistiche

e la delegazione
dell'Industria Spumantizzatrice
sotto l'egida della Regione Piemonte

Si conviene e si sottoscrive il seguente accordo:

ART. 1 Programmazione della produzione delle uve Moscato d'Asti

Le parti firmatarie concordano sulla necessità di realizzare una programmazione articolata della produzione delle uve con lo scopo prioritario di raggiungere l'equilibrio tra produzione ed esigenze di mercato nonché il miglioramento dello standard qualitativo.

Si individuano e si approvano le seguenti esigenze operative:

- fissazione di obiettivi di validità pluriennale quantitativi e qualitativi da concordarsi tra gli operatori del settore e la Regione Piemonte;
- individuazione degli strumenti e delle modalità per raggiungere tali obiettivi;
- formulazione di proposte alla Regione Piemonte per i termini di esecuzione delle leggi per la incentivazione dei piantamenti di vigneti a Moscato d'Asti;
- effettuazione dei controlli sui piantamenti in produzione o in via di attuazione da operare in stretta collaborazione con gli organi tecnici incaricati dalla Regione Piemonte;
- richiesta di revisione del disciplinare con introduzione delle seguenti innovazioni:
 - possibilità di nuove tecniche colturali in grado di assicurare produzioni più redditizie nel prioritario rispetto delle esigenze qualitative;

- massimali di produzione differenziati in relazione al sistema di impianto;
- altre che saranno concordate tra le parti;
- richiesta di passaggio alla D.O.C.G.

ART. 2

Tutela dell'origine e della qualità del Moscato d'Asti

La Commissione interprofessionale di cui all'art. 13 ha l'incarico di studiare tutti i problemi connessi al rispetto delle norme dettate dal disciplinare di produzione dell'Asti Spumante nonché delle norme generali che ne regolano il ciclo di produzione e distribuzione.

La Commissione deve proporre alle Autorità competenti quegli interventi normativi ed amministrativi che si ritengono necessari alla realizzazione dell'obiettivo della tutela.

Al riguardo le parti firmatarie del presente accordo convengono fin d'ora di indicare alla Commissione, come aree da sottoporre ad esame e particolare controllo, le seguenti:

- corrispondenza tra gli Albi dei vigneti e la realtà produttiva;
- veridicità delle denunce di produzione;
- qualità e quantità della produzione annuale del vino;
- analisi chimica ed organolettica di esemplari di bottiglie in commercio in Italia ed all'estero, da prelevarsi sistematicamente.

Le parti firmatarie convengono altresì di richiedere alle Autorità competenti il potenziamento delle strutture e degli organismi di controllo della qualità.

Art. 3

Politica di sviluppo dell'Asti Spumante

Gli operatori del settore si impegnano, ognuno per la propria competenza, a mettere in atto tutti quegli strumenti di natura promozionale e pubblicitaria che vengano considerati di volta in volta idonei a migliorare la conoscenza garantendone l'origine e l'immagine di questo prodotto

presso i consumatori. Viene riconosciuta al Consorzio dell'Asti Spumante competenza preminente in campo promozionale collettivo.

L'obiettivo di sviluppo di questo prodotto deve essere perseguito anche mediante l'eliminazione di azioni distorsive sul mercato attraverso manovre di svilimento del suo prezzo di vendita e ambiguità di presentazione che tolgono spazio all'Asti Spumante e al Moscato d'Asti ritorcendosi automaticamente a danno di tutta la produzione.

A questo fine si dovranno promuovere accertamenti attraverso gli organismi competenti di fronte al verificarsi di queste anomalie.

Le parti firmatarie richiedono alla Regione Piemonte di contribuire con propri fondi all'attuazione dei programmi di sviluppo concordati.

ART. 4 **Impianti di spumantizzazione**

Viene in linea di principio riconosciuta all'industria - che, attraverso una politica di marca supportata negli anni da cospicui investimenti ha valorizzato il prodotto con caratteristiche altamente qualitative determinandone la penetrazione di prestigio in Italia ed all'estero - la priorità nel ruolo di trasformazione finale del prodotto e della sua commercializzazione.

In tale spirito le parti firmatarie si impegnano, durante il periodo di validità del presente accordo, a sottoporre alla Commissione di cui all'art. 13, per preventivo esame ed espressione di parere, ogni iniziativa volta alla creazione di nuove strutture di trasformazione e commercializzazione o all'ampliamento di quelle esistenti, per cui intendano richiedere aiuti di carattere pubblico, siano essi regionali, nazionali o comunitari.

Dinanzi alla realizzazione di iniziative consistenti di natura tale da pregiudicare i fini perseguiti dal presente articolo, la parte firmataria che tali li ritenga e che non abbia espresso su di esse parere favorevole, nell'ambito della Commissione attraverso il voto della propria delegazione professionale, avrà diritto di recesso dalla presente convenzione.

Lo sviluppo, durante il primo triennio di applicazione dell'accordo, della capacità di produzione di Asti Spumante, da parte di Cantine Sociali o loro Consorzi, che superi globalmente il milione di bottiglie annuo, è considerato consistente ai fini del precedente comma.

ART. 5
Determinazione del prezzo
di cessione delle uve e del vino

Il prezzo di cessione delle uve deve essere convenuto annualmente e deve essere compreso in una fascia definita al livello inferiore dal "Prezzo Minimo Garantito" e al livello superiore dal "Prezzo Massimo di Mercato".

Questi due livelli vengono elaborati dalla Commissione paritetica interprofessionale di cui all'art. 13.

Il Prezzo Minimo Garantito viene stabilito sulla base del costo per ettaro calcolato come nell'allegato 1, comprendente un equo utile, ripartito su una produzione per ettaro ricavata dalla media generale della zona d'origine, riferita al quinquennio precedente e dichiarata dai viticoltori nelle denunce annuali di produzione e riconosciuta dai competenti uffici.

Il Prezzo Massimo di Mercato viene stabilito annualmente sulla base del prezzo pagato nella campagna precedente, ponderato con l'indice di variazione dei costi di produzione calcolato per il Prezzo Minimo Garantito.

Tale prezzo viene equilibrato con parametri correttivi che esprimono l'andamento del mercato dell'Asti nella campagna precedente. I parametri, il loro modo di calcolo e di controllo e la loro influenza sul prezzo saranno concordati entro il 30 giugno del 1980 e il testo del relativo accordo verrà a far parte integrante della presente convenzione.

Il prezzo del vino ceduto dalle Cantine Sociali all'Industria spumantizzatrice è rapportato al prezzo delle uve e viene stabilito sulla base di una resa di 133 Kg. di uve per q.le di vino, maggiorato del costo di trasformazione, che per il 1979 resta fissato in Lire 8.500 q.le.

Il pagamento delle uve viene effettuato alle seguenti scadenze: 40% al 15 dicembre - 60% al 30 marzo. Il pagamento del vino acquistato in vendemmia presso le

Cantine Sociali viene effettuato nei seguenti termini, salvo diversi accordi di campagna: 1/3 al 15 dicembre - 1/3 al 15 marzo -1/3 al 15 luglio.

ART. 6
Garanzia di consegna e di ritiro del prodotto

I produttori di uva, singoli od associati, firmatari della presente convenzione, si impegnano, per il fatto di avervi aderito, a consegnare la loro produzione alle industrie firmatarie di questo accordo.

L'Industria si impegna solidalmente a ritirare tutta l'uva atta a dare Asti Spumante prodotta dai firmatari della presente convenzione salvo le ipotesi considerate nell'articolo 11 relativo alle eccedenze.

In caso di acquisti presso conferenti non firmatari, l'Industria si impegna a non pagare un prezzo superiore a quello convenuto annualmente nel quadro di questa normativa.

In caso di accertata inadempienza a questo ultimo impegno, tutti i conferenti della ditta inadempiente hanno il diritto di esigere da questa il pagamento del proprio prodotto nella maggior misura rilevata.

Le Cantine Sociali, singole od associate, assumono analogo impegno di consegna per quanto riguarda il vino di loro produzione e l'Industria si impegna nei loro confronti all'acquisto.

Le Cantine Sociali che hanno impianti di spumantizzazione esistenti o già in corso di progettazione si impegnano alla fornitura della loro produzione, nelle percentuali (indicate nell'allegato n. 2) che l'Industria si impegna a ritirare. L'Industria si impegna inoltre a non pagare un prezzo superiore a quello annualmente convenuto per tutti gli acquisti di vino presso chicchessia effettuati.

In caso di inadempienza, trova applicazione quanto previsto per le uve nel quarto comma del presente articolo.

Gli impegni di cui al presente articolo valgono nel quadro dell'attuale consistenza degli Albi Vigneti e comunque sempre nel rispetto della programmazione di cui all'art. 1 accettata dalle rappresentanze di tutte le categorie rappresentate.

ART. 7

Fissazione del fabbisogno industriale

La solidarietà per i ritiri di cui all'articolo 6 si esplica attraverso l'applicazione di questo articolo e di quello successivo. Entro il giorno stabilito dalla Commissione di cui all'art. 13, comunque fissato all'interno del primo trimestre dell'anno, le aziende spumantizzatrici aderenti all'accordo notificheranno alla Commissione stessa il loro fabbisogno per la successiva campagna, indicando altresì il quantitativo massimo di uva che sono in grado di ritirare per ciascuno degli stabilimenti di vinificazione di cui dispongono. Entro 10 giorni dalla scadenza del termine suddetto, la Commissione mette la tabella riassuntiva delle denunce a disposizione di tutti gli spumantisti, delle Associazioni e del Consorzio firmatari.

L'impegno di ritiro in uva di ciascun spumantista non va oltre la veridica capacità degli impianti di cui dispone.

Nelle denunce dovrà essere indicato anche il quantitativo di vino base d'Asti spumantizzato nelle tre campagne precedenti e sarà allegata una dichiarazione giurata in cui si attesta che tale cifra risulta dai libri obbligatori tenuti dal denunciante. Al primo settembre la Commissione procede ad una stima del futuro raccolto e stabilisce quanto a ciascuno spumantiere spetta in base alla dichiarazione presentata, secondo i criteri stabiliti nell'articolo 8.

Presa cognizione della possibilità di ricezione di uva degli spumantisti firmatari e delle Cantine Sociali, al primo settembre, la Commissione prende in esame anche il problema di una eventuale deficienza di capacità di vinificazione e propone quanto necessario a superarla. Entro il primo settembre la Commissione comunica anche, agli spumantisti firmatari, l'elenco dei viticoltori firmatari con l'indicazione della loro produzione massima in uve e della loro appartenenza o meno ad una Cantina Sociale firmataria.

ART. 8

Attribuzione delle quote di prodotto competente a ciascuna industria

L'attribuzione delle quote di competenza, che verrà confermata in linea consuntiva entro il 15 gennaio dell'anno successivo, sarà effettuata come segue:

Caso A previsione di raccolto dei firmatari viticoltori, singoli e associati, superiore o eguale alla somma dei fabbisogni degli spumantisti: ripartizione proporzionale sui fabbisogni denunciati.

Caso B previsione di raccolto come sopra inferiore ai fabbisogni denunciati: ripartizione proporzionale alla media aritmetica per ciascun spumantista, tra il fabbisogno denunciato e la media annua di vino spumantizzato nel triennio precedente.

Entro il 31 ottobre ciascuna ditta spumantista denuncerà il quantitativo ritirato, direttamente o attraverso trasformatori da essa incaricati, allegando una dichiarazione giurata in cui si attesta che la cifra risulta dai registri obbligatori suoi e delle ditte eventualmente incaricate del ritiro per suo conto.

In sede di consuntivo si indicherà, da parte della Commissione di cui all'art. 13, per ciascuno, il quantitativo a saldo quota che dovrà essere ritirato in vino presso le Cantine Sociali.

Per la campagna 1979 le denunce dei produttori di Spumanti di cui all'art. 7 verranno effettuate contestualmente alla firma di adesione al presente accordo, e le attribuzioni provvisorie e quant'altro di competenza della Commissione di cui all'art. 13, per inizio della vendemmia entro i primi 10 giorni di settembre, restando inteso che l'elenco dei viticoltori singoli aderenti all'accordo verrà comunicato agli spumantisti firmatari prima di tale data.

ART. 9 **Penale per gli inadempimenti**

Chiunque fra i firmatari dell'accordo non ritiri o consegni quanto obbligato, dovrà pagare una penale pari al 20% del valore del prodotto non ritirato o non consegnato, calcolato al prezzo che scaturisce dall'accordo.

La penale sarà versata alla Commissione di cui all'art. 13. Una penale corrispondente è stabilita per il non rispetto dei prezzi determinati in base al presente accordo.

ART. 10
Carenze nella produzione viticola

La Commissione di cui all'art. 13, in sede di programmazione delle disponibilità e delle necessità, stabilirà come sopperire ad eventuali sensibili difficoltà di approvvigionamento derivanti da andamenti stagionali eccezionalmente avversi.

ART. 11
Ecceденze nella produzione viticola
(testo da definire entro il 30/6/1980)

ART. 12
Durata dell'accordo interprofessionale

Il presente accordo entra in vigore con la campagna vendemmiale 1979 e ha validità di 10 anni.

L'accordo sarà sottoposto dalle parti firmatarie a verifica alla scadenza del 3° e del 6° anno.

In qualunque momento successivo alla sua sottoscrizione originaria il presente accordo potrà essere denunciato da una delle parti alla Commissione di cui all'art. 13, la quale potrà anche decidere sulla decadenza nei confronti di tutti i firmatari, nell'ipotesi di mancato rispetto degli articoli fondamentali.

Le parti firmatarie si danno atto reciprocamente che l'accordo diverrà operativo al momento in cui almeno l'80% dei viticoltori iscritti all'albo e tanti spumantisti che insieme rappresentino l'80% della spumantizzazione totale avranno sottoscritto l'accordo stesso.

Nella campagna 1979 si prescindereà dal raggiungimento dell'80% di cui sopra, per la parte agricola.

ART. 13
Gestione dell'accordo interprofessionale

La gestione del presente accordo è affidata ad una Commissione paritetica interprofessionale così composta:

- Presidente: Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte o un suo delegato in via permanente;
- 1 rappresentante del Consorzio dell'Asti Spumante;
- 3 rappresentanti delle Associazioni dei Produttori;
- 3 rappresentanti degli Industriali.

Fino a che le associazioni dei produttori non saranno riconosciute la parte agricola sarà così rappresentata:

- 2 rappresentanti delle Cantine Sociali;
- 2 rappresentanti dei produttori di uva;
- 7 rappresentanti delle organizzazioni professionali, associazionistiche e cooperativistiche.

In questo periodo la parte industriale sarà costituita da 11 rappresentanti.

Durante il periodo di composizione provvisoria la Commissione può funzionare quando sono rappresentate ambedue le parti economiche interessate, nell'interno di ciascuna delle quali devono essere presenti almeno quattro titolari che potranno essere portatori di deleghe in numero non superiore a tre per ciascuno di essi.

Il Presidente ed il delegato del Consorzio non interverranno in senso decisionale ma allo scopo fondamentale di facilitare i necessari accordi tra le parti firmatarie.

La sede della Commissione è presso il Consorzio dell'Asti Spumante; essa si riunisce nel luogo determinato dal Presidente nell'avviso di convocazione.

E' competenza della Commissione Interprofessionale:

- 1) Conservare una copia originale del presente accordo;
- 2) Rubricare le adesioni;
- 3) Decidere sulle domande di adesione successive;
- 4) Provvedere a tutto quanto dal presente accordo è ad essa demandato o che si renderà necessario per la sua applicazione.

ART. 14 **Disposizioni di attuazione**

Gli interessati al presente accordo, siano essi produttori agricoli singoli, associazioni di produttori, cantine sociali, industrie spumantizzatrici, potranno aderirvi anche in tempi successivi alla sua stipulazione.

Il fatto dell'adesione al presente accordo costituisce

accettazione dei controlli che il Consorzio dell'Asti Spumante eserciterà ai fini della sua esecuzione su mandato delle parti firmatarie.

Qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione dell'accordo, verrà demandata ad un Collegio Arbitrale composto da tre membri nominati uno dall'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, uno dall'Industria e uno dai produttori.

Scambio di lettere fra le parti firmatarie

(relativamente al prezzo e alla qualità delle uve - art. 5)

Il prezzo di cessione delle uve per la campagna 1979 è convenuto tra le parti firmatarie nella misura di L. 7.100 al miriagrammo, I.V.A. esclusa.

Al prezzo sarà applicata una maggiorazione o una diminuzione pari al 0,5% per ogni decimo di grado di scostamento della gradazione media del raccolto, gradazione determinata da un Comitato composto da 2 rappresentanti di parte industriale e 2 di parte agricola. Tale Comitato opererà in base alle direttive impartite dalla Commissione di cui all'art. 13.

Ai fini della maggiorazione non saranno prese in considerazione gradazioni superiori ai 12,5 gradi complessivi.

Le industrie firmatarie si impegnano a non affidare incarico di vinificare per conto a ditte che applichino condizioni di prezzo e pagamento diverse da quelle concordate nel presente accordo.

Le parti firmatarie si incontreranno per determinare incoraggiamenti per la qualità delle vendemmie successive, nell'intesa che si farà tutto quanto possibile per porre in essere parametri più accettabili, basati eventualmente anche su una classificazione dei vigneti. Tali parametri saranno indicati da un apposito Comitato tecnico di esperti, nominato dalla Commissione di cui all'art. 13.

Scambio di lettere tra le parti firmatarie

(relativamente al finanziamento delle eccedenze - art. 11)

Le parti firmatarie si danno reciproco atto del fatto che per un duraturo e soddisfacente funzionamento del sistema che si vuol creare con l'accordo, è necessario che in caso di difficile collocamento sul mercato dello Spumante

finito, non solo il sistema di determinazione del prezzo faciliti il superamento delle difficoltà, ma che esista altresì un sistema soddisfacente di finanziamento delle eccedenze. Data la complessità del problema e le difficoltà tecniche incontrate non è stato possibile inserire nell'accordo alcuna norma in merito che possa funzionare per la vendemmia 1979; le parti si impegnano quindi a studiare insieme la soluzione per inserirla nell'accordo prima della campagna 1980.

Esse si danno inoltre atto del fatto che è essenziale per il funzionamento e mantenimento dell'accordo una larghissima adesione dei viticoltori e si impegnano a stabilire insieme misure idonee ad incentivare tale adesione.

ALLEGATO 1

Ai fini dell'art. 5, terzo comma, verrà assunta l'analisi di costo attualmente in corso di elaborazione presso la Regione Piemonte da parte di Giorgio Segre, Mario Leone e Angelo Dezzani.

Tali elementi di costo, opportunamente ponderati, saranno presi come base per la determinazione dell'incremento al prezzo minimo garantito.

Tale incremento dovrà essere reso noto entro il 31 agosto di ciascun anno, a partire dal 1980.

ALLEGATO 2

- Le parti firmatarie si impegnano a concordare il testo entro il 31 ottobre 1979 secondo lo schema qui riportato. Impegno per il primo triennio.

Indicazioni delle percentuali del proprio fabbisogno per la spumantizzazione in relazione al massimale di conferimento dei propri associati:

Cantina Cooperativa di Santo Stefano Belbo	%
Cantina Cooperativa di Canelli	%
Cantina Cooperativa di Calamandrana	%
Cantina Cooperativa Vignaioli	%

Tale percentuale potrà variare ogni anno in relazione al proprio fabbisogno dichiarato ed accettato dalla Commissione.

Le rimanenti Cantine Sociali che non hanno impianti di spumantizzazione indicano il proprio fabbisogno nelle percentuali specificate ed accettate dalla Commissione.

L'accordo è sottoscritto dalle seguenti persone:

- per le Cantine Sociali: Enot. Renzo Aliberti, Geom. Evasio Marabese
- per l'Associazione Produttori Uva Moscato: Piero Spessa
- per la Federazione regionale Coltivatori Diretti, Comm. Stanislao Menozzi
- per la Confederazione Regionale - Confederazione Italiana Coltivatori: On. Oddino Bo
- per la Federazione Regionale - Confederazione Generale della Agricoltura Italiana: P.a. Antonino Rosa
- per l'Unione Regionale Piemontese della Cooperazione - Confcooperative: Dott. Orazio Sappa
- per l'Associazione Regionale Cooperative Agricole - Lega Nazionale Cooperative e Mutue: Ettore Barletta
- per l'Unione Regionale Associazioni Vitivinicole: Dario Ardisson
- per l'Associazione Produttori Vitivinicoli Piemontesi: Enot. Gianluigi Biestro
- per la Ditta F.lli Gancia & C. S.A.V.A.S. S.p.A.: Dott. Vittorio Vallarino Gancia
- per la Ditta Ottavio Riccadonna S.p.A.: Dott. Ottavio Riccadonna
- per la Ditta Martini & Rossi S.p.A.: Dott. Giuseppe Cresto Dina
- per la Ditta Tenuta Fontanafredda: Dott. Giorgio Papotti
- per la Ditta Barbero Giorgio e Figli S.p.A.: Dott. Emilio Barbero
- per la Ditta Francesco Cinzano & C. S.p.A.: Dott. Pier Filippo Cugnasco
- per la Ditta Capetta Cantine S. Agnese s.a.s. di Capetta Francesco & C.: Francesco Capetta
- per la Ditta V.A.L.S.A. Nuova Perlino S.p.A.: Romolo Dezzani
- Assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Piemonte: Bruno Ferraris

21 settembre 1979

Indice

PREFAZIONE	5
PRESENTAZIONE	7
CAPITOLO I	
LA STORIA DEL MOSCATO	
È LA STORIA DELLA VITICOLTURA	
Dall'Oriente all'Enotria	9
Il Moscato: un'uva antica	12
Con Carlo Gancia nasce lo spumante	16
CAPITOLO II	
LA VITE, LA PIANTA PIÙ AMATA DALL'UOMO	
Gli organi della vite	25
Il vitigno "Moscato Bianco"	27
Il duro lavoro del vignaiolo	30
CAPITOLO III	
DALL'UVA AL VINO	
Un aroma inconfondibile	39
Moscato d'Asti	42
Asti	48
Una piacevole abitudine	53
CAPITOLO IV	
TRA NATURA E UOMO	
Il vigneto Moscato	59
L'affare Asti	72
Il carattere del vignaiolo è quello del suo vino	74
CAPITOLO V	
LA "PRODUTTORI MOSCATO D'ASTI ASSOCIATI"	
E LA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA	
La storia dell'Associazione	81
L'opera della Produttori	88
Gli accordi interprofessionali	91
DOCUMENTI	
Il disciplinare di produzione	103
Il Primo Accordo interprofessionale	111

BIBLIOGRAFIA

- *“Della eccellenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno e del modo di farli”* di Giovan Battista Croce - 1606. Ristampa del 1980 - Arnaldo Forni Editori.
- *“Moscato di Canelli”* di A. Strucchi e M. Zecchini. Ristampa anastatica Ed. UTET 1895.
- *“La fermentazione dei vini spumanti in autoclave”* di Federico Martinotti, in *“Giornale Vinicolo Italiano”* n. 28 del 10.07.1921.
- *“Moscato bianco”* monografia a cura di Giovanni Dalmasso (ed altri) pubblicato dal Ministero Agricoltura e Foreste - Edizione Anno 1964.
- *“Il Moscato d’Asti e l’Asti Spumante nel passato e oggi”* relazione di C. Tarantola 1978.
- *“L’Asti”* di Renato Ratti Consorzio Tutela Asti 1985.
- *“La storia degli accordi interprofessionali per il Moscato d’Asti”* articolo di Oddino Bo comparso sulla rivista *“Moscato d’Asti”* luglio 1990 - Produttori Moscato d’Asti Associati.

FOTOGRAFIE

- C. MARIO ROSSI, copertina, pagg. 53-54-56-57-58-97
- BRUNO ACCOMASSO, 1° risolto di copertina, pagg. 26-27-29-30-31-32-34-35-36-37-40-41-43-47-49-50-51-62-63-66-67-68-69-71-73-75-76-87-98-100
- ARCHIVIO MARTINI & ROSSI, pagg. 10-11-13-20-21-22-23
- ARCHIVIO CINZANO, pagg. 12-14-15
- ARCHIVIO GANCIA, pagg. 16-17
- ARCHIVIO ISTITUTO SPERIMENTALE PER L’ENOLOGIA (Astui), pagg. 18-19
- MAURO RAFFINI, pagg. 78-79-80
- ARCHIVIO ODDINO BO, pagg. 82-83-85
- ARCHIVIO PIETRO CERRUTI, pag. 84
- ARCHIVIO ANGELO DEZZANI, pagg. 86-92
- ARCHIVIO CANTINA SOCIALE MOMBARUZZO, pag. 90
- ARCHIVIO CANTINA SOCIALE COSSANO BELBO, pag. 91
- ARCHIVIO CONSORZIO ASTI, pag. 93
- ARCHIVIO PRODUTTORI MOSCATO D’ASTI ASSOCIATI, pag. 97

Edito a cura della
"PRODUTTORI MOSCATO D'ASTI ASSOCIATI"
Via Giosué Carducci 50/A - 14100 ASTI
Tel. 0141 353857 - Fax 0141 436758
<http://www.produtturimoscato.it>
<http://www.produtturimoscato.com>
e-mail: pr.moscato@produtturimoscato.it

Progetto grafico e pre stampa:
L&S Fotocromo snc (AL)

Stampa:
Arti Grafiche TSG s.r.l. - Asti

Opera realizzata con il concorso finanziario
della Regione Piemonte

