



CONSORZIO ASTI DOCG

ogni vibrazione parte da qui

SCHEDA STAMPA 2025

IL CONSORZIO

Istituito il 17 dicembre 1932, il Consorzio dell'Asti Docg è tra le realtà consortili più antiche d'Italia. Il vitigno Moscato Bianco che dà vita alla Docg piemontese, nelle tipologie Asti Spumante e Moscato d'Asti, è coltivato in 51 comuni della Provincia di Alessandria, Asti e Cuneo per un'estensione di circa 10mila ettari rientranti nel paesaggio vitivinicolo Patrimonio Mondiale dell'Umanità, il primo in Italia, riconosciuto dall'Unesco nel 2014 ("Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato"). Infatti, nel giugno di quell'anno, il paesaggio vitivinicolo di Langhe, Roero e Monferrato, costituito da 5 aree vitivinicole, tra cui Canelli e "l'Asti Spumante" ottiene il riconoscimento non solo per l'aspetto paesaggistico, costituito da colline ricoperte di vigneti a perdita d'occhio, borghi, casali e cantine secolari, torri e castelli d'origine medioevale, ma anche per il ruolo socioeconomico svolto dai viticoltori del Moscato bianco e dai produttori di vino Asti. Circa 300 ettari hanno una pendenza superiore al 40%: si tratta di vigneti storicamente soprannominati "Sorì" (letteralmente solatio, esposto al sole) dove, a causa dell'elevato dislivello, non è possibile utilizzare mezzi meccanici e il lavoro in vigna può essere svolto solo manualmente. A oggi le aziende consorziate sono 1013, divise tra 50 case spumantistiche, 778 aziende viticole, 153 aziende vitivinicole, 17 aziende vinificatrici e 15 cantine cooperative. Il 90% della produzione viene esportata.

PALAZZO GASTALDI: LA CASA DELL'ASTI

Palazzo Gastaldi, edificio in pieno stile Liberty di fine Ottocento, è la "Casa dell'Asti", sede operativa del Consorzio dal 1965. Luogo simbolo del territorio e della denominazione, al suo interno il Palazzo conserva un'atmosfera di altri tempi con le réclame e i manifesti storici della casa spumantiere dell'Asti, l'angolo dedicato alle bottiglie di Moscato d'Asti, il dio Bacco in fine vetro colorato e il corrimano in ferro battuto che simbolicamente riprende i temi della vite e dell'uva.

IL LABORATORIO DI ANALISI, UNO STRUMENTO DI ECCELLENZA NEL CAMPO DELLA RICERCA SUI VINI AROMATICI

Il laboratorio di analisi del Consorzio (Isola d'Asti) rappresenta un patrimonio per l'intero territorio e un'eccellenza a livello nazionale, in particolare nel campo della ricerca sui vini aromatici. Tra le principali attività, la verifica dell'idoneità di partite di vino per le quali è stata richiesta la Docg o la Doc, le analisi strumentali e i controlli microbiologici. Il laboratorio inoltre rilascia dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, fornisce servizi di certificazione per l'esportazione e svolge studi scientifici in collaborazione con enti di ricerca e azienda.

IMBOTTIGLIATO 2024

È positivo il bilancio della produzione di Asti Spumante e Moscato d'Asti, che a fine 2024 supera il tetto di 90 milioni di bottiglie in linea con la performance dell'anno precedente. Lo rileva il Consorzio di tutela che ha elaborato i dati di produzione e vendita della Docg più importante al mondo nel segmento dei vini aromatici. A trainare il risultato il Moscato d'Asti che chiude l'anno con un imbottigliato di oltre 33 milioni di pezzi, in crescita in doppia cifra grazie in particolare alla domanda statunitense, a quella italiana e all'aumento dei consumi nel Far East (Corea e Cina). In leggera flessione l'imbottigliato di Asti Spumante.

PROMOZIONE

Sul fronte della promozione presso i mercati internazionali, nel 2024 il Consorzio Asti Docg ha messo in campo progettualità per 1,5 milioni di euro a valere sulle misure Ocm Promozione Paesi Terzi. Quattro i Paesi destinatari delle iniziative: Stati Uniti, Gran Bretagna, Canada e Svizzera che per la denominazione valgono complessivamente un terzo del mercato. Fitto anche il calendario delle attività promozionali extra Ocm a partire dalla partecipazione alle principali fiere di settore (Prowein e Vinitaly), fino alla sponsorizzazione del grande tennis. Anche il territorio è continuamente protagonista degli eventi targati Asti Docg; dal Palio di Asti alla Douja d'Or, dagli Acqui Wine Days fino al TrEno, le carrozze enologiche anni '30 con locomotiva a vapore che attraversano Langhe, Monferrato e Roero, in cui si brinda con l'Asti Spumante.

ASTI DOCG E GRANDE SPORT

Bollicine e grande tennis. Anche nel 2024 l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti sono stati gli official sparkling wine e Silver partner delle Nitto Atp Finals (Torino, 10-17 novembre), l'atto conclusivo dell'anno tennistico in cui si sono sfidati i migliori otto giocatori al mondo, con l'ente consortile piemontese che figurava tra i partner della manifestazione. Una partnership, quella tra il Consorzio Asti Docg le Nitto Atp Finals, rinnovata fino al 2025. Non solo: l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti saranno nuovamente anche gli official sparkling wine degli Internazionali BNL d'Italia di quest'anno.

E dai campi indoor alla strada con la rievocazione storica della Coppa automobilistica Milano - Sanremo, dove l'Asti Docg è ancora una volta l'unico partner beverage 2025 tra i supporter della corsa.