CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

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 storicam ente 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. Dal 2023 l'ente consortile si occupa anche della tutela del Canelli Docg, prodotto da uve da vigneti composti esclusivamente da Moscato Bianco nei 17 comuni attorno alla sottozona Canelli, e dello Strevi Doc, il Passito ottenuto dal vitigno Moscato Bianco al 100% nel territorio dell'omonimo comune in provincia di Alessandria.

Il presidente del Consorzio attualmente in carica è Stefano Ricagno; il direttore Giacomo Pondini.

MERCATO 2025

L'Asti Docg ha chiuso un 2025 complicato, stretto a tenaglia tra i dazi statunitensi – primo mercato per il Moscato d'Asti – e il conflitto in Ucraina, con la Russia prima destinazione per l'Asti Spumante. Il risultato, rileva il Consorzio Asti Docg su base Nielsen IQ, si riassume in un calo a volume delle vendite globali in Gdo e retail (quasi 85 milioni di bottiglie) del 9%. In un anno di tensioni non sono però mancate le note positive, a partire dalla crescita evidente dalla domanda asiatica, Cina in primis, che sta assumendo dimensioni importanti.

Secondo l'analisi del Consorzio, è l'Asti Spumante a pagare di più (-12,4%, a 49,3 milioni di bottiglie 0,75/l), mentre il Moscato d'Asti chiude con una perdita più contenuta, a -1,8% (25 milioni di bottiglie). E al netto del calo negli Usa (-7,6%, 58% lo share sul totale commercializzato il Moscato d'Asti avrebbe chiuso in positivo, forte della relativa tenuta in Europa (-0,6%) ma soprattutto della crescita (+11,3%) nei Paesi asiatici a cominciare dalla Cina, che mette a segno un +55% diventando così il terzo principale mercato per la tipologia. La quota dell'Asia sul totale delle bottiglie vendute all'estero sale così al 18%. Più complicato lo scenario dello Spumante, dove a pesare è il gap riscontrato soprattutto in Europa (-14%, -4,2 milioni di bottiglie vendute sul 2024) e negli Usa (-50%, -2,6 milioni di bottiglie) prima ancora che in Russia, dove limita la discesa a -3%, con 14,1 milioni di bottiglie vendute. Pesanti le contrazioni in alcune destinazioni chiave europee, come la Gran Bretagna (-13%), la Germania (-49%) e la Polonia (-26%) mentre a Est risultano in buona crescita Ungheria e Lituania. Nell'extra-Ue, l'Asia conferma un alto gradimento anche verso l'Asti Spumante (+20%, 3,3 milioni di bottiglie vendute) grazie soprattutto a Giappone, Emirati Arabi, Kazakistan e Cina, mentre nelle Americhe prosegue il trend positivo del Messico, che supera il milione di bottiglie commercializzate seguito, a 750 mila pezzi, dal Perù, che aumenta di un terzo la propria domanda di bollicine astigiane. In calo, infine, la piazza interna, che vale circa il 10% della produzione: -5,7% per l'Asti Spumante (4,25 milioni di bottiglie) e -6,9% per il Moscato d'Asti (2,5 milioni).

VIA LIBERA ALL'ASTI ROSÉ

L'Asti Rosé è ufficialmente realtà. Si è concluso infatti l'iter burocratico, avviato a fine 2023, con la pubblicazione il 23 marzo 2026 in Gazzetta Ufficiale che inserisce la tipologia rosata nel disciplinare di produzione dell'Asti Docg. Il nuovo prodotto (imbottigliabile a partire da trenta giorni dalla pubblicazione in GU) sarà un blend composto da uve Moscato destinate all'Asti Docg (dal 70% al 90%) e uve Brachetto destinate al Brachetto d'Acqui Docg (dal 10% al 30%). Potrà essere proposto in tutte le varianti, dal dolce all'extra brut, offrendo così alle aziende la possibilità di modulare il residuo zuccherino in base alle proprie scelte stilistiche e alle esigenze dei diversi mercati potenzialmente interessati a questa nuova tipologia. L'Asti Rosé costituisce inoltre un unicum nel panorama italiano: è infatti un prodotto che unisce due vitigni diversi, entrambi aromatici. La produzione iniziale stimata è tra i 5 e 10 milioni di bottiglie. Inoltre, tra le modifiche approvate al disciplinare, anche l'eliminazione del peso minimo delle bottiglie: una scelta sostenibile che permette ora alle cantine di

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg - Ispropress
Simone Velasco, 327.9131676 - simovela@ispropress.it; Sara Faroni, 328.6617921 – ufficiostampa@ispropress.it

adottare soluzioni più leggere, riducendo l'impatto ambientale. Viene infine abolito l'obbligo di riportare la dicitura "Asti" sui tappi.

ASTI VIBES E L'ASTI DOCG VINO DELL'ANNO PER IL PIEMONTE

Si chiama *Asti Vibes* il nuovo cocktail nato dalla collaborazione tra il Consorzio Asti Docg e il Consorzio del Vermouth di Torino Igp. Un mix che unisce Asti Spumante, Vermouth bianco di Torino, qualche goccia di Peychaud's Bitter, acqua tonica e una scorza di limone. Fresco, contemporaneo e attento ai nuovi gusti dei consumatori, il drink è pensato per interpretare l'evoluzione della abitudini, creando nuove occasioni di approccio senza perdere il legame con l'identità della denominazione.

Asti Vibes si inserisce nella campagna promozionale della Regione Piemonte "*PiemonteIS – Eccellenza Piemonte*", che valorizza le eccellenze agroalimentari regionali, e accompagna il riconoscimento dell'Asti Docg come "Vino dell'Anno 2026". Per tutto l'anno le bollicine aromatiche piemontesi saranno infatti protagoniste delle principali iniziative di promozione dedicate ai prodotti simbolo del territorio, diventando ambasciatrici dell'eccellenza enogastronomica del Piemonte stesso.

ATP FINALS, IL MATCH CONTINUA FINO AL 2030

Il Consorzio Asti Docg consolida la partnership con le Nitto ATP Finals: a partire dall'edizione di novembre di quest'anno e fino al 2030 l'ente consortile piemontese sarà ancora una volta l'*official sparkling wine* della manifestazione che alla fine dell'anno vedrà sfidarsi i migliori otto giocatori del ranking mondiale, sia in singolare che in doppio. In Italia la febbre per il tennis continua a crescere, alimentata dai risultati straordinari ottenuti negli ultimi anni dagli azzurri. Le imprese di Jannik Sinner, insieme alle prestazioni di tutto il movimento italiano e ai successi in Coppa Davis e Billie Jean King Cup, hanno contribuito ad avvicinare sempre più pubblico alla racchetta, sia in termini di seguito sia di pratica sportiva. Un entusiasmo che non accenna a diminuire e che si riflette anche nella grande attenzione verso le Nitto ATP Finals (quest'anno in programma ancora a Torino dal 15 al 22 novembre), ormai diventate uno degli appuntamenti sportivi più attesi dal pubblico italiano.

ASTI E LA PALLAVOLO: LE BOLLICINE SPONSOR REALE MUTUA FENERA CHIERI '76 VOLLEYBALL

Bollicine e grande sport. Il Consorzio Asti Docg, oltre ad essere *l'official sparkling wine* delle Nitto ATP Finals, è lo sponsor ufficiale per la stagione 2026/2027 della Reale Mutua Fenera Chieri '76 Volleyball, impegnata da ottobre nel campionato di Serie A1 e nella Coppa CEV, la seconda competizione europea per club per importanza. In qualità di *official sparkling wine*, l'Asti Spumante accompagnerà anche le premiazioni dell'MVP: al termine di ogni partita casalinga di Serie A, una Magnum sarà consegnata alla miglior giocatrice dell'incontro. Lo stesso avverrà in occasione delle gare interne di Coppa CEV, disputate al Pala Gianni Asti di Torino, dove le bollicine aromatiche piemontesi saranno protagoniste della premiazione in campo. La partnership prevede inoltre visibilità sui led a bordocampo e sul maxischermo del Pala Fenera, una copertura dedicata sui canali social della squadra, con post e stories su Facebook e Instagram, e la presenza di Asti Spumante e Moscato d'Asti sulle divise da gioco.

PROMOZIONE 2026

Nel 2026, dopo la partecipazione al Salone del vino Di Torino, il Consorzio ha fatto rotta su Verona per la 58^ edizione di Vinitaly (12-15 aprile). Sul fronte della promozione nei mercati internazionali, il Consorzio investirà circa un milione di euro in attività rivolte principalmente agli Stati Uniti, tra eventi, degustazioni e campagne promozionali distribuite nel corso dell'anno.

L'ASTI DOCG DA IL VIA ALLA PRIMA SPERIMENTAZIONE SULLE VARIETÀ AROMATICHE RESISTENTI (PIWI) IN PIEMONTE

Individuare soluzioni innovative per mantenere la produzione di qualità e tipicità coniugandola con la sostenibilità ambientale. È questo l'obiettivo del progetto sperimentale avviato dall'Istituto di Istruzione Umberto I di Alba in collaborazione con il Consorzio Asti Docg. Lo studio mira a valutare le potenzialità viticolo-enologiche di varietà aromatiche resistenti alle principali malattie fungine, con un approccio rispettoso dell'ambiente e, al tempo stesso, dell'identità produttiva territoriale. Si tratta del primo studio varietà aromatiche resistenti avviato in Piemonte.

L'attività di ricerca contempla la coltivazione di un campo di proprietà dell'Istituito individuato nel comune di Alba e uno di proprietà di un' azienda socia dell'ente consortile. In entrambi i siti sarà presente il Moscato Bianco come varietà di riferimento, affiancato da varietà resistenti selezionate per la sperimentazione. La prima ad essere introdotta sarà il Muscaris (mediante la tecnica di sovrainnesto T-bud) mentre sono al vaglio studi per l'eventuale inserimento di altre varietà resistenti aromatiche. Dal 2026 e per tre anni, saranno eseguiti rilievi fenologici settimanali (dal germogliamento alla filloptosi), analisi produttive (fertilità in fioritura, produzione media per ceppo e peso medio dei grappoli) e rilievi fitosanitari per monitorare la resistenza a peronospora, oidio, botrite, giallumi infettivi e fitoplasmosi. Ogni varietà sarà testata su 50 piante sovrainnestate, con aggiornamenti annuali delle schede tecniche e della planimetria sperimentale. La vinificazione sarà condotta secondo un

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg - Ispropress
Simone Velasco, 327.9131676 - simovela@ispropress.it; Sara Faroni, 328.6617921 – ufficiostampa@ispropress.it

protocollo standard per vino bianco fermo, al fine di valutare le caratteristiche organolettiche delle varietà in prova. Al termine del progetto e sulla base di risultati ottenuti, si potrà procedere con la presentazione della domanda di iscrizione dei vitigni resistenti aromatici tra quelli eventualmente autorizzati alla coltivazione in Piemonte.

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 case 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.

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg - Ispropress
Simone Velasco, 327.9131676 - simovela@ispropress.it; Sara Faroni, 328.6617921 – ufficiostampa@ispropress.it