

Asti DOCG e Moscato d'Asti, promettenti le previsioni per la vendemmia 2018

scritto da Amanda Arena | 10/09/2018



«Si profila un'annata positiva e avremo un Asti Dolce, Secco e un Moscato d'Asti ricchi di quel profumo ineguagliabile che li contraddistingue, rendendoli unici, nel mercato mondiale». Ecco cosa ci ha rivelato Guido Bezzo, Responsabile del Laboratorio di analisi del Consorzio di tutela dell'Asti DOCG.

Dai primi di settembre è iniziata la vendemmia delle uve di Moscato bianco nei 52 comuni di produzione delle province di Alessandria, Asti e Cuneo, territori di una delle denominazioni di vini italiani più amate al mondo: la [Denominazione Asti DOCG](#), composta dall'**Asti Dolce**, dal [Moscato d'Asti](#) e dall'**Asti secco**.

Quest'anno si tratta di un ritorno alla "tradizione" dato che, storicamente, il Moscato bianco atto a divenire Asti Dolce, Secco e Moscato d'Asti Docg era vendemmiato proprio dai primi di settembre, mentre negli ultimi anni - a causa dei cambiamenti climatici - l'inizio si anticipava nel mese di agosto.

Eccellenze enologiche di alto profilo qualitativo, l'Asti e il Moscato d'Asti, sono tra i vini meno "lavorati" al mondo. Difatti, la loro produzione prevede un periodo brevissimo di permanenza nelle cantine cosicché il mosto di settembre diviene vino da gustare già nelle festività natalizie dello stesso anno.

Come di consueto, la vendemmia partirà nelle zone 'precoci' da Strevi a Nizza Monferrato, per proseguire nelle zone più tardive del Cuneese e S. Stefano Belbo, ad eccezione di alcune vigne dedicate a progetti speciali che hanno già raccolto i primi grappoli negli ultimi giorni di agosto.

«Lo stato delle uve e' buono dal punto di vista sanitario e l'annata è promettente», ha annunciato un comunicato del [Consorzio di tutela dell'Asti DOCG](#).

Per avere maggiore contezza dell'andamento delle previsioni vendemmiali di questa importante denominazione abbiamo intervistato **Guido Bezzo**, Responsabile del Laboratorio di analisi.

Intervista a Guido Bezzo: «Asti DOCG e Moscato d'Asti, vendemmia 2018 con ottime previsioni».

È già iniziata la vendemmia? Quali sono le Sue previsioni per la zona dell'Asti DOCG?

Sì, qualche produttore ha iniziato ma sono ancora pochi in percentuale. È un'annata abbastanza regolare, normale, non c'è tutto questo anticipo come magari si pensava nella fase fenologica; quindi la maggior parte dei produttori partiranno nella prima settimana di settembre. È stata un'annata, forse, un po' meno regolare dal punto di vista della disponibilità idrica perché ha piovuto parecchio e la vite ha avuto a disposizione molta acqua e questo ha permesso l'ingrossamento degli acini. Ciò è un bene fino ad un certo punto perché può comportare rischi di fessurazione della buccia. Diciamo che, a parte qualche temporale nei mesi di agosto, il periodo di maturazione è stato favorito abbastanza dal meteo. Le ultime giornate sono state piuttosto positive, con caldo di giorno e fresco di notte. Grazie alle buone escursioni termiche, il Moscato sintetizza gli aromi e, di conseguenza, quest'anno, i profumi dovrebbero esserci.

Com'è lo stato delle uve di Moscato bianco dal punto di vista sanitario e qualitativo? Le

condizioni climatiche sono quelle giuste per avere ottima qualità e salubrità delle piante?

Sì, soprattutto quest'ultima settimana è stata ottimale. Lo stato fitosanitario è buono, bisogna sperare che non ci siano ulteriori piogge copiose o piogge insistenti per due o tre giorni. In ogni caso, non dovrebbe essere così. Quando inizieranno tutti i vignaioli, metà della vendemmia sarà al sicuro.

Come influirà il meteo sulle caratteristiche organolettiche dell'Asti Dolce, Secco, e del Moscato d'Asti?

Il grado zuccherino non è esagerato, c'è molta variabilità. È difficile generalizzare, all'interno della zona, che di solito è omogenea. All'interno di zone considerate da sempre omogenee c'è quest'anno parecchia variabilità, mai vista sino ad ora. Ma, ovviamente, ogni produttore dovrebbe valutare la propria singola situazione. Comunque, il grado zuccherino mediamente in tutta la zona dalle nostre curve di maturazione effettuate su più di 40 vigneti storici, che seguiamo da più di 20 anni, ci dicono che il grado zuccherino è abbastanza equilibrato. Se quest'ultimo è troppo, difatti, può creare dei problemi nel caso della produzione di **Asti Secco**. L'Asti Secco non richiede dei complessivi particolarmente alti perché, altrimenti, rimane troppo alcolico. L'acidità, quest'anno, non è un problema. Quindi, non risentiamo degli effetti del clima caldo, arido, che ormai sembra diffondersi in tutta la zona viticola europea. Si profila una buona acidità e PH equilibrati attorno a 3.30. La cosa confortante riguarda la presenza di un buon livello di acido malico, che rimane inalterato. Lo ritroveremo poi nei vini, i quali avranno sicuramente una buona freschezza. Nel complesso il quadro è buono. Speriamo che il meteo dei prossimi giorni non rovini tutto, ma non credo ciò avvenga.

Può fornirci una stima dei livelli di produzione, sarà un'annata abbondante?

Sicuramente non sarà un'annata scarsa. Gli acini delle uve sono grossi per cui questo corrisponde a una quantità più elevata. Diciamo che quest'anno non ci saranno problemi di resa.

Quali saranno le principali caratteristiche organolettiche dei vini prodotti nel territorio dell'Asti DOCG quando giungeranno sulle tavole dei tanti wine lovers estimatori di questa famosa denominazione?

Saranno dei vini sicuramente freschi perché avranno una buona acidità (non sarà necessario correggerla). Quindi, con un'acidità di base buona e un contenuto zuccherino equilibrato, i vini dolci non saranno stucchevoli. Inoltre, l'Asti Secco sarà molto equilibrato. Difatti, se si parte da un mosto con molti zuccheri si ritroverà molto alcol e questo per un vino destinato all'[aperitivo](#) o ad antipasti non è il massimo. Quest'annata, invece, dovrebbe essere ottimale soprattutto per l'Asti Secco. Grazie alle escursioni termiche i profumi ci sono e, quindi, li ritroveremo nel vino. Nel complesso posso affermare che l'annata è positiva.