

SAN DAMIANO

MAURIZIO SALA

## Terre Alfieri nuova docg astigiana

P. 37



CONCLUSO L'ITER PER IL RICONOSCIMENTO

# Ora c'è l'ufficialità Il "Terre Alfieri" è una nuova docg

Il decreto pubblicato sulla Gazzetta della Repubblica  
Marchio di alta qualità tutelato dal Consorzio Barbera

MAURIZIO SALA  
SAN DAMIANO

Ora c'è anche la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale a suggellare il riconoscimento della Docg al Terre Alfieri. A distanza di tre mesi dalla notizia della promozione che fa della denominazione la quarta di origine controllata e garantita tutelata della "famiglia" del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Il Decreto suggella un traguardo ambito da dieci anni, ovvero a cominciare dall'ottenimento della Doc avvenuta nel 2009. «Si tratta di un risultato che impreziosisce non soltanto il novero delle nostre Docg, ma anche il nostro intero panorama viticolo – commenta Filippo Mobrì, presidente del

Consorzio – Ci auguriamo che il Terre Alfieri possa avere lo stesso successo delle altre nostre Docg, ovvero Barbera d'Asti, Nizza e Ruchè di Castagnole Monferrato». Confermate le linee tracciate dalla proposta di modifica, il Terre Alfieri – che lega il proprio nome a quello del trageda astigiano – ottiene la Docg e si prepara a una nuova scommessa. Nicchia enologica di pregevole rilievo, e coltivabile in undici comuni, fra i quali sette in provincia di Asti (Antignano, Celle Enomondo, Cisterna, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri e Tigliole) e quattro in quella cuneese (Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca), la denominazione esprime storia e vocazione di un ter-

ritorio, caratterizzato da peculiarità morfologiche e ampelografiche precise. Le cosiddette sabbie astiane che compongono i terreni, codificate appunto in queste aree per la loro peculiare caratterizzazione, sono un'eredità dell'epoca pliocenica che, nel tempo, hanno permesso di rinvenire numerosi reperti fossili. In termini enoici il nuovo disciplinare prevede la declinazione della denominazione in due differenti tipologie: Terre Alfieri Arneis e Terre Alfieri Nebbiolo, entrambe caratterizzate da possibili evoluzioni. Nel primo caso il vino può fregiarsi della categoria Superiore al termine di sei mesi di invecchiamento, per un risultato organolettico più complesso; nel secondo caso il Terre Alfieri può

acquisire la menzione di Superiore (con dodici mesi di invecchiamento, di cui almeno sei in botte di legno) o Riserva (con ventiquattro mesi di invecchiamento, dei quali almeno la metà in botte), per una versione qualitativa di alto profilo. Eliminato inoltre il periodo di invecchiamento minimo obbligatorio di quattro mesi per il Terre Alfieri Arneis e retroattività per quei vini ancora in cantina che abbiano osservato i criteri di produzione necessari all'ottenimento della tipologia Superiore o Riserva. Questo significa che, in termini di mercato, il Terre Alfieri non ha bisogno di aspettare per presentarsi ai consumatori nella nuova veste Docg, ma può cominciare subito il nuovo cammino,

anche in termini di immagine. «Un plauso particolare lo meritano i produttori, determinati a raggiungere questo obiettivo – conclude Mobrìci – Ma si tratta di un punto di partenza, ora è necessario lavorare per fare in modo di supportare concretamente il valore di una Docg». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIUMOR

Un brindisi di sindaci e produttori alla nuova docg