

LA SVOLTA ARRIVA SENZA ABBANDONARE IL PASSATO DEL PRODOTTO DOLCE. IL VICE DEL CONSORZIO, STEFANO RICAGNO: «È UN SEGNALE DI VERSATILITÀ»

NOVITÀ E STORIA ASTI SPUMANTE VERSIONE BRUT

di **Michele Mezzanatica**

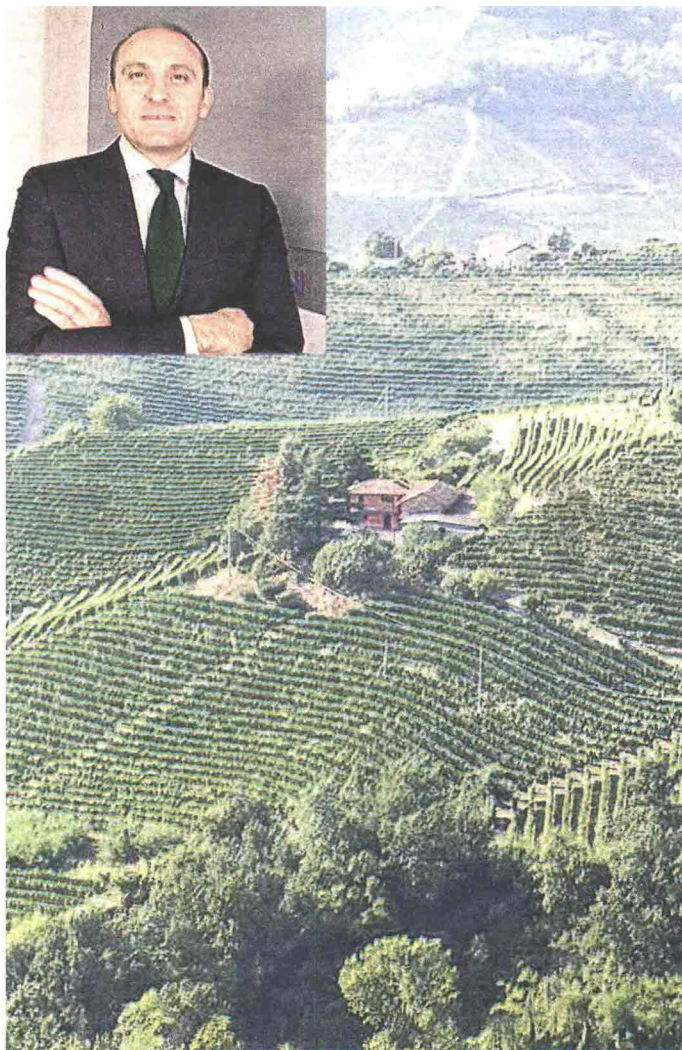
«Quando Carlo Gancia fece il primo spumante italiano, utilizzando uve Moscato, siamo certi che non era dolce». Cita le origini del metodo classico, il vicepresidente Stefano Ricagno (foto), per 'giustificare' la nuova svolta intrapresa dal Consorzio di tutela, ora pronto a spumantizzare l'Asti docg Brut ed Extra Brut. Una radicalizzazione totale, dopo la recente esperienza dell'Asti docg Secco, per un vitigno comunemente e globalmente associato al vino dolce.

Ricagno, perché questa scelta controcorrente?

«Vogliamo che la denominazione dell'Asti Spumante sia più versatile, per venire incontro in modo innovativo al gusto del consumatore che cambia. Non abbiamo intenzione di abbandonare il dolce ma intendiamo proporre il nostro prodotto con una diversa gradazione zuccherina, non relegandolo solamente a questa versione».

Un'uva aromatica spumantizzata con un residuo zuccherino inferiore non rischia di risultare amara?

«Tecnicamente è una bellissima sfida che sta appassionando gli enologi e i referenti tecnici di molte aziende. Le nuove conoscenze che svilupperemo faranno bene alla divulgazione e valorizzazione di un prodotto che, dopo gli anni d'oro a cavallo fra gli '80 e i '90, ha subito una con-



trazione dovuta allo sviluppo di altre tipologie di spumante. Senza dimenticare che parliamo comunque dall'esperienza di diverse aziende che già nella versione dolce stanno ottenendo ottimi risultati con il metodo classico millesimato».

Quando entreranno in commercio le prime bottiglie?

«Alcuni produttori hanno già le prove pronte della versione Charmat, attendiamo solo il via libera del ministero. Il momento non è semplice, ovviamente, ma auspichiamo che tutto sia fattibile entro giugno e se dovessimo ottenere la retroattività così da poter utilizzare i mosti della scorsa vendemmia, già quest'estate ci saranno i primi Asti Spumante docg Brut».

Perché un cliente dovrebbe scegliere il vostro spumante rispetto ad altre tipologie affermate e conosciute?

«Non ci poniamo in contrapposizione ma in alternativa. Al consumatore diciamo che ci siamo anche noi, con il nostro territorio che va dal Monferrato alla Langa, che vanta Canelli dove è nata la storia spumantistica italiana. Come Consorzio vogliamo tornare a raccontare queste cose, comunicando la nostra storia e la nostra realtà non solo all'estero. L'Asti Spumante docg arriva veramente ovunque, anche in mercati di nicchia come il Paraguay o l'Africa, ma è importante anche essere profeti in patria».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

152944