

IVG

Arriva l'Asti "secco": la sfida piemontese al prosecco veneto

di **Elisa e Stefano Pezzini**

24 Novembre 2017 - 9:47



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



È la sfida piemontese al Prosecco veneto. In pratica si tratta di riuscire a far diventare secco una delle eccellenze del Monferrato, l'Asti spumante e il Moscato d'Asti. A provarci sono i produttori aderenti al Consorzio di questi due vini, e domenica scorsa, a Canelli e il giorno dopo a Nizza, Costa Azzurra, alcune tra le più prestigiose cantine hanno presentato i loro prodotti che, almeno nelle intenzioni, dovrebbe rivoluzionare il mercato delle bollicine, un mercato sempre più in crescita, non solo a livello nazionale ma internazionale.

Difficile (ma non impossibile) che in un primo momento si riesca a scalzare il prosecco, diventato quasi sinonimo di vino italiano soprattutto all'estero, ma di certo la grande esperienza dei produttori piemontesi lascia ben sperare anche per l'Asti. L'Asti in versione secca prodotto dalle cantine Couvage di Acqui Terme, una delle realtà produttive più importanti, non solo per i numeri, ma anche per la qualità del territorio piemontese, parliamo di Langhe Roero e Monferrato, territori che sono patrimonio Unesco ha bollicine molto piccole, è molto profumato, al naso riporta un po' tutti i sentori del moscato, con in più una freschezza che nella versione tradizionale non si ritrova. Il retrogusto fruttato la rende ottimo come aperitivo ma può essere un valido accompagnamento a tutto pasto se, ovviamente, si tratta di pesci o di verdure.

Le potenzialità per diventare un grande protagonista internazionale ci sono tutte. A cominciare dall'eleganza delle bottiglie. Una sfida cominciata in Piemonte ma che, soprattutto durante l'estate, si sposterà in Riviera. Gli esperti di marketing del Consorzio, infatti, stanno lavorando per organizzare, durante l'estate, eventi e manifestazioni in Liguria, nei locali della movida e nei ristoranti. Il quanto di sfida, insomma, è lanciato.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)

