



C O N S O R Z I O
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

PRESS KIT

2019

INDICE

1. IL CONSORZIO DELLA BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO 2

1.1 La storia

1.2 I numeri del Consorzio

2. IL TERRITORIO ED I SUOI VINI 4

2.1 I suoli

2.2 Il vitigno barbera

2.3 Barbera d'Asti DOCG

- I numeri
- La degustazione della Barbera d'Asti DOCG

2.4 Le altre denominazioni

- I numeri

3. LE ATTIVITÀ DEL CONSORZIO DI TUTELA 13

3.1 La promozione

3.2 Controllo e vigilanza

3.3 La ricerca

1.IL CONSORZIO DELLA BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

1.1 CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Fondato nel 1946, il Consorzio per la difesa dei vini tipici Barbera d'Asti e Freisa d'Asti fu creato **con l'obiettivo di garantire la genuinità e la diffusione di tali produzioni** sui mercati nazionali ed esteri, per il tramite di appositi marchi distintivi. **Grazie alla costante capacità di mediazione tra le anime** produttive che contraddistinguono il territorio, esso, nel frattempo rinominato "dei vini d'Asti e del Monferrato", **è riuscito ad attrarre al suo interno un numero crescente di aziende**, passando dalle iniziali 7 alle 342 attuali.

Osservatore interessato del percorso di riconoscimento delle tante Denominazioni locali, gradualmente confluite al suo interno e grazie anche ai crescenti poteri che la legge ha assegnato ai Consorzi a partire dagli anni '90, ha potuto **contribuire in modo decisivo allo sviluppo di uno dei territori vitivinicoli più importanti del panorama nazionale**. In tal senso si segnala nel 2007 la gestione dei piani di controllo sulla produzione vitivinicola, in seguito trasferita ad un soggetto di certificazione esterno, e **l'attribuzione delle funzioni erga omnes previste dalla normativa comunitaria**, avvenuto in quel 2015 che si può considerare il vero anno della svolta.

Grazie agli ampi poteri riconosciutigli in materia di promozione, tutela e cura degli interessi generali con l'erma omnes, il CdA ha avuto gli strumenti necessari per perseguire il proprio **obiettivo prioritario: migliorare le condizioni della filiera vitivinicola, con particolare riguardo alla componente agricola, vera spina dorsale del territorio**.

Partendo dal nuovo nome, modificato in Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, scelto per dare risalto alla Denominazione capace di rappresentare tutto il territorio, **si è innanzitutto modificato il logo**, oggi raffigurante un'impronta digitale a forma di calice, **per poi strutturare una vera e propria strategia** che per il tramite di eventi, pubblicità e attività di pubbliche relazioni fosse in grado di **far conoscere al mondo la crescita che ha interessato il territorio vinicolo di Asti e del Monferrato** negli ultimi trenta anni. Il tutto senza scordarsi la presenza sul territorio, nei confronti del quale è sempre forte l'impegno e l'attenzione.

Riguardo alla tutela delle Denominazioni si deve ricordare il **programma di verifica dei vini già in commercio** realizzato in accordo con l'ICQRF, fondamentale per **offrire al consumatore la massima garanzia sul prodotto**. È così che grazie a un agente vigilatore sono state prelevate direttamente nei punti vendita italiani ed esteri alcune decine di etichette, a loro volta **sottoposte ad esami analitici e organolettici, senza che nessuna difformità fosse rilevata**.

Altra sfera di attività in cui **il Consorzio è impegnato è la ricerca, come mezzo per incrementare e garantire ogni anno alti standard qualitativi della produzione vinicola**.

Sono diversi i progetti in corso: *Barbera 2.0*, condotto con l'Università degli Studi di Torino (Disafa Food Science and Technology), *Inteflavi*, rivolto alla lotta alla flavescenza dorata, e l'altro, *WildWine*, all'individuazione di un lievito autoctono su uve Barbera.

1.2 I NUMERI DEL CONSORZIO

- **342** aziende associate;
- **13** Denominazioni tutelate
 - 3 Docg: Barbera d'Asti, Nizza e Ruché di Castagnole Monferrato;
 - 10 Doc: Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte, Terre Alfieri
- **7** Denominazioni sottoposte a funzioni Erga Omnes di cui cinque Barbera d'Asti, Freisa d'Asti, Dolcetto d'Asti, Cortese dell'Alto Monferrato e Albugnano attualmente esercitate e due Loazzolo, Terre Alfieri potenziali in base alla % di rappresentatività detenuta dal Consorzio

2. IL TERRITORIO E I SUOI VINI

2.1 I SUOLI

Le terre della Barbera d'Asti, situate prevalentemente sui rilievi collinari, risalgono alla cosiddetta Età Terziaria, risalente a oltre 2 milioni di anni fa, quando il mare abbandonando l'attuale Pianura Padana diede avvio a processi erosivi di enorme intensità capaci di modellare l'attuale paesaggio piemontese. Questi suoli generalmente poveri di sostanze organiche e aridi d'estate, a causa di pendenze che non consentono di trattenere l'acqua, **si possono distinguere in due tipologie principali: le terre bianche e le sabbie astesane.**

Le prime, più antiche, sono diffuse nel canellese, nell'area sud astigiana, in quella alessandrina e nel casalese. Sono terreni calcareo-marnosi posti su pendii morbidi, di colore bianco, grigio chiaro o beige, ricchi di carbonato di calcio, di limo ed argilla e con un contatto con il substrato a poca profondità, dove è facile trovare conchiglie fossili. I vini prodotti dalle uve qui coltivate sono ricchi di colore, corposi, che si mantengono a lungo nel tempo.

Le sabbie astesane, sono depositi di tipo sedimentario in ambiente marino originatisi nel Pliocene. La loro diffusione prevale al centro del Monferrato astigiano a destra e sinistra del Tanaro. Qui danno vita a versanti con pendenza rilevante. I vini provenienti da questi terreni sono caratterizzati da una minore acidità e da una maturazione più veloce.

2.2 IL VITIGNO BARBERA

Sebbene vi siano fondate ragioni per ipotizzare la sua coltivazione in loco fin dal Medioevo, **la comparsa storiografica della Barbera è datata 1512**, anno a cui risale un atto catastale del Comune di Chieri in cui se ne segnala la presenza. Ciò che invece è certo è che fin da subito essa divenne il vitigno utilizzato per la produzione dei vini destinati al consumo personale, iniziando così **la costruzione di quel rapporto quotidiano che ne rappresenta uno dei più profondi tratti identitari**.

Diffusasi ben presto in tutto il Monferrato, l'astetano e l'alessandrino, entrò ufficialmente nel novero dei vitigni piemontesi grazie al suo inserimento nella prima versione della "Ampelografia", redatta nel 1798 dal Conte Nuvolone per conto della Società Agraria di Torino; sono questi gli anni in cui la Barbera **conquista i mercati delle grandi città limitrofe**, garantendo importanti introiti ai produttori del tempo, **in attesa che la nascente ferrovia per Genova le aprisse ulteriori mercati internazionali**. Una crescita commerciale a cui conseguì anche quella negli impianti, che trovò ulteriore impulso nel periodo post fillossera, vista la particolare resistenza della barbera a questa malattia.

Sebbene nel corso del '900 essa abbia continuato a giocare un ruolo di primo piano nella viticoltura locale, **è negli anni '80 che prese il via una nuova fase di crescita**, stimolata da un gruppo di produttori decisi ad accrescerne la qualità complessiva. **Ebbe così inizio un grande lavoro tanto in vigneto**, dove si affermarono concetti come selezione clonale, diradamento, cernita delle uve, monitoraggio della maturazione, **quanto in cantina**, dove le crescenti professionalità cominciarono a lavorare sulla fermentazione malolattica e sull'uso appropriato di botti e barriques per l'affinamento della Barbera.

Spostando l'attenzione alle sue caratteristiche si può dire che da un punto di vista analitico la barbera è un vitigno di vigoria media e con fertilità elevata, che si contraddistingue per una produttività costante. **Le sue uve hanno un'elevata acidità fissa che ne garantisce longevità e piacevolezza in bocca**, presentando al contempo una **grande carica di antociani** che contribuiscono a plasmare quel colore brillante e profondo dei vini; scarsi sono invece i tannini. **Il vitigno si adatta bene a varie forme di allevamento**, anche se tende ad essere utilizzata prevalentemente la controspalliera con potatura 'Guyot', con un solo capo a frutto di circa 10 gemme. Il vitigno barbera si mostra inoltre particolarmente resistente alla peronospera, all'oidio e alla fillossera.

2.3 LA BARBERA D'ASTI DOCG

Riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata nel lontano 1970 la Barbera d'Asti ha conosciuto in tempi più recenti alcuni interessanti sviluppi, concretizzatisi nel 2000 con l'inserimento in disciplinare di tre distinte sottozone, Nizza (dal 2016 Denominazione di Origine autonoma), Tinella e Colli Astiani, e nel **2008 con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, a testimonianza del percorso di crescita da lungo tempo imboccato.

Allevata sulle colline meglio esposte dell'astigiano e del Monferrato, **la Barbera è vendemmiata solitamente a fine settembre**. Nel corso degli anni si è affermata la pratica del diradamento come mezzo per accrescere la qualità, a cui segue un'attenta selezione dell'uva in vigna. L'esperienza dei vignaioli, unita agli strumenti analitici a loro disposizione, consente di ottenere prodotti che seppur capaci di esprimere la vitalità tipica della Barbera, ne smussano i contorni, di modo da ottenere **vini al contempo autentici e moderni**.

Se in campo il processo produttivo è comunque univoco, improntato come è alla ricerca della qualità, **in cantina sono due le interpretazioni affermatesi. Accanto alla vinificazione in acciaio**, che contraddistingue la Barbera d'Asti nella sua versione più fresca ed immediata, **si è sviluppato con il tempo anche l'uso di barriques e botti**, il cui uso è tipicamente finalizzato a produrre la tipologia Superiore, più complessa per caratteristiche organolettiche e proiettata ad un consumo posticipato nel tempo. Grazie alla sua componente acida, levigata in cantina tramite la fermentazione malolattica, **la Barbera d'Asti è tanto un prodotto immediato e di facile beva, quanto un vino capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato**.

Questa versatilità, unita ad una relativa semplicità in quanto ad abbinamenti gastronomici, **ha consentito alla Barbera d'Asti di conquistare crescenti quote nei mercati esteri**. Nel 2017 il numero delle bottiglie di Barbera d'Asti è cresciuto del 6,3%, raggiungendo i 158.506,75 ettolitri (1.261.764 bottiglie in più rispetto al 2016, quando gli ettolitri registrati erano stati 149.043,52, corrispondenti a 19.872.469 bottiglie). Le cantine imbottigliatrici sono 530, delle quali ben 360 nell'Astigiano. Le vendite raggiungono l'Italia e l'estero, dirette soprattutto verso Gran Bretagna, Paesi scandinavi e Germania (60%), i principali di riferimento. Il 30% va in America (con prevalenza di Canada e Stati Uniti), 9% in Asia, il 5% in Russia.

Tra le performance migliori registrate nel 2017 delle varie tipologie di Barbera d'Asti, c'è quella della Barbera d'Asti docg Superiore (+16%). Molto bene anche il Nizza (+17,2%) con una produzione di 369.861 bottiglie (erano 315.472 nel 2016) e del Piemonte Barbera (+5%; 20.259.944 bottiglie prodotte).

Il Disciplinare

- **Territorio:** 167 comuni della provincia di Asti e Alessandria;
- **Base ampelografica:** 90% minimo vitigno Barbera, 10% altri vitigni a bacca nera non aromatica idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;
- **Resa:** 90 q.li / ha;
- **Titolo alcolometrico minimo naturale:** 12,00% vol. che sale fino a 12,50% vol. per la versione Superiore;
- **Resa uva / vino:** non superiore al 70%;
- **Immissione al consumo:**
 - Barbera d'Asti: a partire dal 01/03 dell'anno successivo alla vendemmia;
 - Barbera d'Asti superiore: a partire dal 01/01 del secondo anno successivo alla vendemmia, con obbligo di permanere almeno 6 mesi in botti di rovere;
- **Caratteristiche vini al consumo:**
 - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol., che sale fino a 12,5% vol. per la versione Superiore;
 - Estratto non riduttore minimo: 24 g/l che sale fino a 25 g/l per la versione Superiore;
 - Acidità totale minima: 4,5 g/l

I numeri della Barbera D'Asti Docg

vendemmia	Barbera d'Asti Docg	Piemonte Doc Barbera
	HL rivendicati	HL rivendicati
2000	215.602	n.d.
2001	247.526	n.d.
2002	225.636	n.d.
2003	229.578	n.d.
2004	255.960	n.d.
2005	244.094	n.d.
2006	276.368	n.d.
2007	282.715	n.d.
2008	229.567	104.840
2009	231.946	110.478
2010	221.170	162.369
2011	232.673	94.043
2012	223.057	76.112
2013	226.806	145.711
2014	209.399	121.014
2015	215.306	89.024
2016	218.626	105.910
2017	211.113	73.106
2018	222.941	105.056

anno solare	Barbera d'Asti Docg		Piemonte Doc Barbera	
	HL	Bottiglie (0,75 l)	HL	Bottiglie (0,75 l)
2011	178.552	23.806.994	198.901	26.520.175
2012	157.686	21.024.744	159.579	21.277.249
2013	157.595	21.012.708	147.756	19.700.839
2014	166.046	22.139.475	154.900	20.653.397
2015	153.595	20.479.354	145.444	19.392.572
2016	149.043	19.872.469	144.737	19.279.121
2017	158.506	21.134.233	151.949	20.259.944
2018	150.721	20.096.221	145.217	19.362.317

La degustazione della Barbera D'Asti

La Barbera d'Asti Docg si presenta di colore rosso rubino, brillante e profondo, che con il tempo vira al granato, a testimonianza della sua evoluzione. **Al naso è intensa, vigorosa, alcolica**. Le **note vinose** che la contraddistinguono in gioventù si accompagnano ad un ampio **bouquet di frutti rossi**, dapprima delicati ed in seguito maturi, quali ciliegia, mora, lampone e prugna. La tipologia Superiore, grazie al suo passaggio in legno si **arricchisce anche di note speziate** di vaniglia e cacao, dando vita a vini dotati di grande complessità.

In bocca l'impatto è immediato, grazie al piacevole nerbo acido, che prepara ad un vino complessivamente asciutto ed intenso, di buona struttura, **dove il frutto si sposa ad una più delicata nota floreale**. Caratterizzata da una piacevole sapidità, la Barbera d'Asti si presenta rotonda e vellutata, **con un costante bilanciamento tra le varie componenti organolettiche**. **Nella versione Superiore le sensazioni si fanno più complesse**, con note speziate di cioccolato, vaniglia e caffè che ben si sposano alla dolcezza del frutto comunque presente.

Nel complesso la Barbera d'Asti, ed in particolare nella sua versione Superiore, si presenta come un **vino intenso, complesso e persistente**, equilibrato nelle sue componenti dure e morbide, in cui **emerge una freschezza capace di rinnovare ogni assaggio**.

2.4 LE ALTRE DENOMINAZIONI TUTELATE

Oltre alla Barbera è opportuno ricordare anche tutti gli altri vitigni che da secoli si coltivano nel Monferrato e che danno origine ad una biodiversità unica nel panorama vitivinicolo nazionale, oggi ben sintetizzata dalle numerose Denominazioni esistenti e dal Consorzio stesso tutelate.

Partendo da produzioni estremamente caratterizzate territorialmente, si giunge fino alla grande Doc Piemonte, che ricomprende al suo interno tutta la varietà produttiva regionale. Qualunque siano le caratteristiche di ciascuna Denominazione ciò che non muta è l'impegno profuso dal Consorzio per la sua tutela e valorizzazione, nella consapevolezza che ciascuna di esse è portatrice di una storia unica, da difendere e promuovere.

Attualmente le Denominazioni tutelate sono le seguenti:

- Barbera d'Asti Docg
- Ruché di Castagnole Monferrato Docg
- Nizza Docg
- Albugnano Doc
- Cortese dell'Alto Monferrato Doc
- Dolcetto d'Asti Doc
- Freisa d'Asti Doc
- Grignolino d'Asti Doc
- Loazzolo Doc
- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc
- Monferrato Doc
- Piemonte Doc
- Terre Alfieri Doc

I numeri delle altre denominazioni

- Le altre denominazioni: ettoltri rivendicati

	vendemmia 2013		vendemmia 2014		vendemmia 2015		vendemmia 2016		vendemmia 2017		vendemmia 2018	
	Superfici rivendicate (ettari)	Produzione vino (ettoltri)	Superfici rivendicate (ettari)	Produzione vino (ettoltri)	Superfici rivendicate (ettari)	Produzione vino (ettoltri)	Superfici rivendicate (ettari)	Produzione vino (ettoltri)	Superfici rivendicate (ettari)	Produzione vino (ettoltri)	Superfici rivendicate (ettari)	Produzione vino (ettoltri)
Albugnano	16	544	19	795	20	826	18	823	22	946	26	1.149
Barbera d'Asti	3.956	226.806	3.915	209.399	4.047	215.306	4.020	218.626	4.129	211.113	4.024	222.941
Cortese dell'Alto Monferrato	239	14.756	247	15.087	238	14.085	238	15.023	275	12.702	249	14.746
Dolcetto d'Asti	135	7.062	134	6.673	139	6.903	115	5.944	116	5.478	124	6.327
Freisa d'Asti	241	10.840	233	10.009	224	9.713	218	9.661	197	8.027	207	9.551
Grignolino d'Asti	289	13.034	284	11.794	278	12.264	280	12.581	282	10.873	268	12.086
Loazzolo	1,36	18,8	1,76	27,6	1,59	34	1,68	29,1	0,84	5	1,59	25
Malvasia di Castelnuovo don Bosco	60	2.841	61	4.120	59	3.884	59	3.563	56	3.073	60	4.004
Monferrato	1.194	69.167	1.094	59.097	1.008	52.464	1.002	55.258	986	45.976	1.028	57.079
Nizza	0	0	0	0	88	4.179	131	5.978	196	8.754	204	9.227
Piemonte	4.137	283.315	3.941	244.358	3.907	237.686	3.951	257.748	3.262	176.374	3.832	260.977
Ruchè di Castagnole Monferrato	123	6.403	120	6.082	126	6.205	133	7.529	135	6.954	148	7.726
Terre Alfieri	27	1.552	32	1.657	36	2.059	49	2.702	49	2.620	55	3.205
TOTALI	10.418	636.339	10.082	569.099	10.172	565.608	10.216	595.465	9.706	492.895	10.227	609.04

• **Le altre denominazioni: volumi di imbottigliamento**

	anno solare		anno solare		anno solare		anno solare		anno solare		anno solare	
	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Ettolitri	N° bottiglie (rapportate alla capacità 0,75 litri)	Ettolitri	N° bottiglie (rapportate alla capacità 0,75 litri)	Ettolitri	N° bottiglie (rapportate alla capacità 0,75 litri)	Ettolitri	N° bottiglie (rapportate alla capacità 0,75 litri)	Ettolitri	N° bottiglie (rapportate alla capacità 0,75 litri)	Ettolitri	N° bottiglie (rapportate alla capacità 0,75 litri)
Albugnano	252	33.636	252	33.617	363	48.440	347	46.328	334	44.648	319	42.619
Barbera d'Asti	157.595	21.012.708	166.046	22.139.466	153.595	20.479.354	149.043	19.872.469	158.506	21.134.233	150.721	20.096.221
Cortese dell'Alto Monferrato	7.249	966.507	7.110	948.018	6.831	910.876	8.323	1.109.796	6.576	876.848	6.287	838.356
Dolcetto d'Asti	4.284	571.153	3.842	512.267	3.337	444.980	3.130	417.441	3.344	445.943	4.853	647.067
Freisa d'Asti	4.677	623.568	3.996	532.800	3.625	483.377	3.983	531.193	4.676	623.492	4.011	534.800
Grignolino d'Asti	8.913	1.188.400	9.614	1.281.867	8.923	1.189.733	7.650	1.020.000	8.171	1.089.540	8.237	1.098
Loazzolo	6,37	849	54,4	7.253	63,33	8.444	13,5	1.800	29,76	3.968	29	3.920
Malvasia di Castelnuovo don Bosco	3.579	477.251	3.294	439.200	3.476	463.518	3.031	404.191	2.039	271.957	2.028	270.400
Monferrato	43.747	5.832.961	42.925	5.723.267	38.290	5.105.381	35.983	4.797.737	37.783	5.037.799	32.246	4.299
Nizza	0	0	0	0	0	0	791	105.492	2.004	267.257	3.146	419.467
Piemonte	239.582	31.944.242	264.529	35.270.472	268.826	35.843.494	262.662	35.021.681	267.892	35.719.065	253.446	33.792.931
Ruchè di Castagnole Monferrato	4.682	624.327	5.102	680.267	5.169	689.308	5.820	776.051	6.260	834.757	6.531	870.872
Terre Alfieri	1.063	141.733	1.224	163.200	1.313	175.067	1.469	195.867	1.782	237.732	2.231	297.503
TOTALI	468.388	63.417.335	507.988	67.731.694	493.811	65.841.972	482.246	64.300.046	499.397	66.587.239	474.089	63.211.907

3. LE ATTIVITÀ DEL CONSORZIO DI TUTELA

3.1 LA PROMOZIONE

Il piano promozionale del Consorzio è incentrato sull'**esportazione del brand Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nei principali mercati di acquisizione** (Italia, Usa, Germania, U.K., Paesi nordici), stimolando al contempo la divulgazione delle caratteristiche di qualità del territorio di produzione. Riguardo al target, il piano mira a colpire e stimolare tutte le categorie ritenute interessanti, quali giornalisti, operatori commerciali, grande pubblico. Accanto al messaggio centrale, articolato intorno al concetto di qualità della Barbera d'Asti, viene sottolineato anche il forte legame con il territorio del Monferrato e di Asti. Centrale è l'organizzazione di un **grande numero di iniziative promozionali, masterclass ed eventi** ad ogni livello, locale, nazionale ed internazionale.

3.2 CONTROLLO E VIGILANZA

Vista la necessità di **garantire ai consumatori di Barbera d'Asti la sicurezza riguardo al prodotto acquistato**, e in affiancamento ai controlli che rendono le Denominazioni italiane le più sicure su scala globale, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato **ha deciso di svolgere quei controlli che seppur previsti rimangono ad oggi facoltativi**.

È così che in accordo con l'ufficio ICQRF di Torino e della sede territoriale di Asti, ogni anno viene realizzato un piano di vigilanza sulle denominazioni su cui vanta poteri erga omnes. Un **agente vigilatore svolge alcune verifiche presso la grande distribuzione (gda), le enoteche e i negozi al dettaglio**. Tali attività, proporzionali alla dimensione delle denominazioni coinvolte e che per la Barbera d'Asti ha visto realizzarsi numerosi prelievi, **non ha fatto emergere alcuna irregolarità**, negli ultimi anni. Alcuni monitoraggi specifici vengono svolti, saltuariamente, anche all'estero, nei principali mercati di riferimento per l'export delle denominazioni tutelate dal Consorzio.

Numerose sono state anche **le autorizzazioni rilasciate ai prodotti confezionati ed elaborati che utilizzano in etichetta il nome di una delle denominazioni tutelate**, in riferimento a cui esiste l'obbligo di chiederne espressa autorizzazione al Consorzio. In tal senso le richieste pervenute sono state alcune decine e hanno riguardato prodotti in vasetti, elaborati quali ad esempio mostarde, insaccati, aceti, dolciumi, gelati. Il Consorzio, inoltre, garantisce ai suoi soci la **verifica delle etichette e la consulenza sulla complessa normativa che regola l'etichettatura**.

3.3 LA RICERCA

Importanti le attività di ricerca che il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato sta portando avanti, a testimonianza dell'attenzione verso la crescita qualitativa del prodotto e della salvaguardia dello spazio dove il medesimo cresce.

Con il progetto **Barbera 2.0** è stato adottato un **nuovo approccio per la conoscenza dei vini Barbera d'Asti Docg**, con l'intento di favorire la valorizzazione delle produzioni e il recupero della porzione di prodotti che si colloca su una fascia di mercato di valore troppo basso. La sperimentazione è stata condotta con l'Università degli Studi di Torino - Disafa Food Science and Technology. Lo scopo del piano sperimentale è la costituzione di una solida base di dati della produzione dei vini Barbera d'Asti Docg.

Il progetto è stato articolato in tre sezioni:

- Classificazione chimica e sensoriale di prodotti commerciali di Barbera d'Asti DOCG;
- Relazioni tra caratteristiche delle uve e vini ottenibili;
- Disseminazione dei risultati.

Con la disponibilità delle produzioni Barbera d'Asti DOCG, relative all'annata 2016 e tipologia "Superiore" annata 2015, è stato possibile effettuare un campionamento di 110 vini differenti provenienti da undici zone individuate, al fine di procedere alla caratterizzazione sensoriale, analitica di base e legata ai composti fenolici. Questa importante raccolta dati consentirà di poter avanzare valutazioni relative all'intera produzione e di mettere in relazione i fattori. Nell'annata vendemmiale 2017 è stato scelto un vigneto di riferimento, seguito durante l'ultima fase di maturazione e fino alla raccolta. Le uve sono state prelevate e analizzate dal punto di vista compositivo e microvinificate in condizioni standard. In questo modo i vini ottenuti nella primavera 2018 hanno ricalcato le potenzialità delle uve di partenza con i quali sono stati costruiti dei modelli che legano le caratteristiche compositive di uve e vini.

Nel 2017, inoltre, sono stati presentati i risultati del **monitoraggio e ruolo di *Drosophila Suzuki* nei vigneti piemontesi**. Due anni di verifiche della presenza dell'insetto asiatico, per un progetto cofinanziato anche dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Scopo del progetto:

- Identificare la presenza di *D. suzukii* sul territorio
- Definire la tipologia e l'entità del danno alla vite
- Definire il ruolo e l'ecologia di *D. suzukii* nell'agroecosistema vigneto (ospiti alternativi)
- Tutti i presupposti per una gestione integrata (della difesa) del vigneto
- Progetto 2017 *Drosophila suzukii* e Cimice asiatica

Un altro importante progetto si è rivolto alla lotta contro la flavescenza dorata, il cui impatto negativo sul territorio ha convinto il Consorzio a **sostenere la ricerca Inteflavi**. Questo, a differenza degli studi fin qui compiuti, concentrati nell'individuare una risposta da opporre al fitoplasma o al vettore, mira ad individuare forme di convivenza del vitigno con la flavescenza dorata.

Sviluppato in collaborazione con il DISAFA (Dipartimento di Scienze Agricole Forestali e Alimentari) dell'Università di Torino, **esso propone infatti un approccio integrato che tenga in considerazione pianta, vettore e fitoplasma**; organizzato su tre distinte fasi da realizzarsi nell'arco di 36 mesi dalla data di partenza (gennaio 2014) il progetto *Inteflavi* si pone lo scopo di contribuire a fare luce su alcune questioni ancora poco chiare, attinenti i rapporti biologici e molecolari tra gli elementi sopra indicati. Per raggiungere questo scopo la ricerca mirerà a:

- Mettere a punto di nuovi marker genetici;
- Realizzare di colture axeniche, tanto in campo che in ambiente protetto;
- Studiare l'attività del vettore attraverso studio epidemiologici a livello molto fine, riferendosi anche ai simbionti potenzialmente in grado di controllarne l'infettività;
- Valutare l'induzione del recovery su piante coltivate in condizioni controllate.

Il tutto per raggiungere, i seguenti obiettivi di ricerca:

- Caratterizzare il genoma del fitoplasma;
- Definire dettagliatamente l'epidemiologia dell'infezione;
- Individuare nuove tecniche di limitazione della malattia, basate sul controllo dell'infettività del vettore, sull'uso di materiale più resistente, sull'induzione di stress abiotici sul vigneto;
- Determinare le componenti molecolari legate ai fenomeni di resistenza e recovery e relativo uso come target di interventi di controllo;

Ulteriore progetto realizzato, sempre assieme al DISAFA (Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari) dell'Università di Torino, e recentemente conclusosi è **quello nominato WildWine, che ha visto il Consorzio impegnato nella ricerca, di lieviti autoctoni sulle uve Barbera**, per giungere ad un vino ancor più identitario del proprio territorio, che ricordiamo essere stato il primo ad ottenere il riconoscimento a patrimonio universale dell'umanità Unesco per il suo paesaggio vitivinicolo.

Partito nel 2012 grazie ai finanziamenti comunitari e capace di coinvolgere prestigiosi soggetti europei tra cui il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, **il progetto WildWine è nato con lo scopo di produrre vini maggiormente caratterizzati territorialmente** per il tramite di lieviti autoctoni. Per giungere a questo risultato il gruppo di ricercatori del DISAFA, Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, ha prima individuato dei ceppi dall'elevato potenziale enologico, e poi li ha sottoposti a una serie di ulteriori verifiche volte a valutare l'adeguatezza delle loro caratteristiche enologiche. È così che dopo quattro anni il gruppo di lavoro è giunto a stabilire **quale sia il lievito Saccharomyces Cerevisiae che ha dato una migliore risposta** e che dunque sarà prossimamente avviato alla commercializzazione.



C O N S O R Z I O
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

Indirizzo: Piazza Vittorio Emanuele II, 10 – 14055 Costigliole d’Asti (AT)

Tel. 0141 324368

email: consorzio@viniastimonferrato.it