

Moscato d'Asti e Asti: i trend di consumo



Durante un evento organizzato presso la Banca del Vino dall'**Università di Scienze Gastronomiche** e dal **Consorzio di Tutela dell'Asti**, il 14 dicembre scorso, è stato presentato l'esito di un progetto di ricerca sul campo condotto da 20 studenti sotto la guida del docente nel corso di Food Entrepreneurship Michele A. Fino.

L'obiettivo è stato quello di condurre un'analisi di mercato per analizzare il **trend di consumo del vino dolce**, con un focus particolare sul **Moscato d'Asti e l'Asti Spumante**

. Lo scopo finale della ricerca è stato quello di capire come questi due prodotti venissero percepiti all'interno di alcune realtà selezionate appartenenti alle Osterie della guida Slow Food 2022.

E' stato selezionato un campione proporzionato alle Osterie premiate con la Chiocciola nella guida 2022, composto di più di 400 osterie, a cui somministrare un questionario di 19 domande. Dunque, le osterie selezionate sono simbolo di qualità e sono state selezionate proprio perché si presuppone che i rispondenti (ovvero i ristoratori) siano persone attendibili e preparate per rispondere alle domande in questione. Il questionario è stato somministrato telefonicamente in modo da poter creare un contatto diretto e ricevere dei feedback da parte dei rispondenti.

I risultati

In primo luogo, le Osterie Slow Food, per quanto riguarda i vini dolci, non sembrano essere legate al territorio e ai prodotti locali. Sicuramente è necessario considerare che non tutte le regioni italiane producono vini dolci, e che ci sono delle eccezioni, come alcune delle regioni del Sud Italia, che si confermano particolarmente attente all'origine dei prodotti che comprano. Motivo per il quale, le regioni del Sud non rappresentano un buon mercato per il Moscato d'Asti e per l'Asti Spumante, in quanto preferiscono proporre ai propri clienti dei vini, dei liquori e degli amari tipici del proprio territorio.

La maggior parte dei consumatori preferisce ordinare un calice di vino dolce principalmente a fine pasto e raramente sceglie di ordinare un'intera bottiglia. Ciononostante, nella maggior parte dei casi la scelta dei consumatori volge verso altre alternative alcoliche come liquori o amari.

I vini dolci vengono consumati in maniera maggiore come accompagnamento ai dessert o come sostituto a questi ultimi. È necessario anche notare che una buona parte degli intervistati ha risposto che nella propria attività propone un abbinamento tra formaggi, spesso stagionati o erborinati e vino dolce.

Focus Moscato d'Asti e Asti

Moscato d'Asti che l'Asti Spumante in passato hanno avuto un ruolo più rilevante all'interno del mondo delle Osterie Slow Food. È difficile individuare un motivo in particolare, in quanto questo fenomeno può essere dovuto a molteplici ragioni. Possiamo tuttavia affermare con certezza che **la motivazione che ha causato la riduzione del consumo di Moscato d'Asti e Asti Spumante non è dovuta al prezzo**, poiché nessuno dei rispondenti ha indicato questo fattore come un problema. Nel corso delle chiamate, la maggior parte dei rispondenti ha affermato che i propri clienti sono soliti ordinare un vino dolce per festeggiare un'occasione particolare, come un compleanno o una cerimonia, mentre non sono soliti ordinarlo

come accompagnamento a un pasto ordinario.

Quindi, la ulteriore riduzione nel consumo di questi due prodotti può essere anche collegata alla pandemia di Covid-19, in quanto per molto tempo non è stato possibile andare al ristorante e non è stato possibile riunirsi con le proprie famiglie e i propri amici per festeggiare. **Dal sondaggio è emersa anche una scarsa conoscenza riguardo alla grande varietà di vini dolci italiani** da parte dei ristoratori. Infatti, il vino più citato dai ristoratori intervistati è il passito, la cui importanza è indubbia e in costante crescita, ma i cui volumi sono incomparabili con i volumi di Asti e Moscato d'Asti.

Riguardo ai prodotti oggetto della ricerca, è possibile affermare che, tra le Osterie premiate da Slow Food, **il Moscato d'Asti si giovi di una reputazione migliore rispetto all'Asti Spumante**, sia per quanto riguarda il territorio Italiano sia in riferimento al Piemonte: in questa regione, infatti, il 100% dei Ristoratori dichiara di avere un Moscato d'Asti in carta, mentre meno del 20% dichiara di avere un Asti DOCG in carta.

La degustazione

Nel corso di un incontro introdotto da una relazione storica di Pietro Stara, sono stati degustati 5 ASTI DOCG metodo classico realizzati dalle cantine Marcalberto, Cuvage, COntatto, Cantina Sociale ALice Bel Colle e Gancia.

Le annate assaggiate sono andate dal 2019 al 2012.

Tutti gli intervenuti hanno constatato l'eccellente qualità produttiva, i pérage molto fini di tutti i prodotti, le peculiarità aromatiche che sono emerse in una palette molto variegata, nonostante si trattasse di vini tutti prodotti con 100% di uve Moscato.

Sono risultati di grande interesse sia i vini che hanno avuto un **lungo affinamento sui lieviti** e hanno trovato una sboccatura recente (come nel caso di Gancia, 2012 ma sboccatura 2021) sia i vini che hanno avuto una sboccatura qualche anno fa, dopo un periodo di maturazione sui lieviti meno prolungato (come il MC di Alice Bel Colle, annata 2013 e sboccatura 2015).