

## L'alta cucina sposa la Barbera d'Asti DOCG

*Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, partner dell'Accademia Bocuse d'Or Italia, rappresenterà l'eccellenza vinicola del Monferrato durante la Selezione di domenica 1 ottobre.*

**La Barbera d'Asti DOCG accompagnerà la Selezione Italiana del Bocuse d'Or**, l'evento che, domenica 1 ottobre in Piazza Risorgimento ad Alba, vedrà competere a partire dalle ore 8.00 quattro grandi talenti della cucina italiana: Paolo Griffa, chef de partie del Restaurant Serge Veirà, due stelle Michelin; Giuseppe Raciti, chef del Ristorante Zash-Country Boutique Hotel; Martino Ruggieri, chef de cuisine del tre stelle Michelin Pavillon Ledoyen; e Roberta Zulian, sous-chef dell'Alpen Suite. Una gara aperta al pubblico di oltre 5 ore che decreterà un unico vincitore: colui che guiderà il Team Italia alla selezione Europea di Torino 2018.

*"La Selezione Italiana del Bocuse d'Or è un'importante iniziativa per la valorizzazione del talento e dell'eccellenza gastronomica del nostro paese che il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, partner dell'Accademia Bocuse d'Or Italia, si è impegnato a supportare."*  
**- è il commento di Filippo Mobrìci, Presidente del Consorzio -** *In tale occasione la Barbera d'Asti incontra l'eccellenza italiana in cucina per esprimere al meglio il suo carattere e l'orchestra di profumi e sapori che la contraddistinguono".*

Come simbolo del comune impegno che lega le due istituzioni, le bottiglie istituzionali di Barbera d'Asti DOCG saranno presenti sia durante i momenti più importanti della Selezione, come la gara ed il successivo galà, che durante il percorso dei giovani chef verso le finali della più importante competizione delle Arti Gastronomiche a livello mondiale.

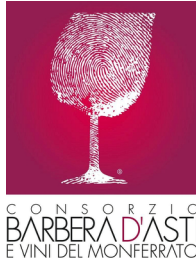
Un connubio di intenti e di eccellenze che accosterà ai piatti dell'alta cucina uno dei vini più rappresentativi e versatili nell'abbinamento col cibo del territorio: la Barbera d'Asti DOCG, eccellenza del Piemonte.

Proprio alla sinergia tra cibo e vino dalle ore 10.45 sarà dedicato un momento di approfondimento in cui interverrà il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato durante il talk show *"Le tendenze del bere a tavola"* presentato da Nicola Prudente, in arte Tinto conduttore radiofonico della trasmissione Decanter di Radio 2.

Ufficio Stampa Consorzio Barbera d'Asti  
ufficiostampa@viniastimonferrato.it – 0141/324368

**Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy  
Phone +39 0141 324368  
consorzio@viniastimonferrato.it  
www.viniastimonferrato.it



## 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**. Partendo da un'indagine recentemente condotta dal Consorzio tra 100 importanti aziende produttrici è emerso che **le vendite interne ed estere sono pressoché paritarie**. Dal 2008, in cui l'Italia assorbiva il 55,93% della produzione di questo vino contro il 44,07% dell'estero, si è passati ad un 2014 in cui le esportazioni hanno raggiunto il 49,42%. Il trend di crescita più significativo si è registrato negli Usa: se nel 2010 questo mercato costituiva solo il 10% del totale, nel 2014, è salito al 22%, scalando ben 4 posizioni e superando la Germania, oggi al 18%, che da quattro anni era al primo posto. A seguire ricordiamo il mercato inglese (14%), canadese (10%), danese (7%) e svizzero (6%).

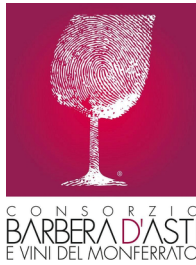
**Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

Phone +39 0141 324368

consorzio@viniastimonferrato.it

www.viniastimonferrato.it

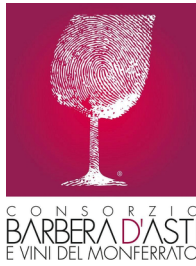


## Il Disciplinare

- **Territorio:** 169 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 in botti di rovere;
- **Caratteristiche vini al consumo:**
  - Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol., che sale fino a 12,50% 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

### Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy  
Phone +39 0141 324368  
consorzio@viniastimonferrato.it  
www.viniastimonferrato.it



## I numeri della Barbera D'Asti Docg

	Barbera d'Asti Docg	Piemonte Doc Barbera
vendemmia	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	168.770	97.076
<b>2016</b>	<b>153.685</b>	<b>140.746</b>

	Barbera d'Asti Docg		Piemonte Doc Barbera	
anno solare	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
<b>2016</b>	<b>149.044</b>	<b>19.872.469</b>	<b>144.593</b>	<b>19.279.121</b>

### Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy  
 Phone +39 0141 324368  
 consorzio@viniastimonferrato.it  
 www.viniastimonferrato.it