

Celebrati sui social e premiati dalle guide specializzate. Barbera superstar
Ma fanno clamore anche riconoscimenti anche per passiti e altri "cru"

Astigiani in vetta alle classifiche dell'eccellenza enologica

IL CASO

RICCARDO COLETTI
NIZZA

Celebrati sui social e premiati dalle guide enologiche i vini astigiani stanno scalando le classifiche italiane ed internazionali. «La crescita in termini di qualità è costante» spiega Gianni Fabrizio, decano degli assaggiatori e curatore della Guida de Il Gambero Rosso.

Sono 11 i Tre Bicchieri assegnati quest'anno alla Barbera da Gambero Rosso. Quattro volte campione "Tre Bicchieri" la Barbera d'Asti docg, denominazione che con 22 milioni di bottiglie rappresenta la produ-

zione enologica del Piemonte, tre Barbera del Monferrato doc e altre quattro volte è stato premiato il Nizza, punta di diamante di un territorio vocato per la coltivazione del vitigno. Medaglia anche per due etichette d'eccezione denominate Piemonte doc: Moscato Passito e Pinot Nero. Nella scorsa edizione, nel 2017, erano state sei

le etichette tutelate dal Consorzio tra i premiati. «Tante Rosse, ma non dimentichiamoci Alta Langa e Moscato – sottolinea Pier Ottavio Daniele, curatore per Slow Food delle degustazioni nell'Astigiano. Il trend è chiaro: è il comparto vino a cre-

scere compatto ad Asti. Questo si evince tanto sulle guide quanto sui mercati». «Vini Slow 2019» ha premiato: Tenuta Olim Bauda con La Villa 2019; L'Armangia con "Titò" 2015; La Gironda con "Le Nicchie" 2015. Sul podio dei "Vino Quotidiano" dal miglior rapporto qualità-prezzo gli astigiani: Tenuta Garetto con Barbera d'Asti 2016; Cascina Castle't - Barbera d'Asti 2017; Brema - Barbera d'Asti "Ai Cruss" 2016; Antonio Bellicoso - Barbera d'Asti "Amor mio" 2017; Gianni Do-

glia - Barbera d'Asti Bosco Donne 2017; Guido Vada - Barbera d'Asti Tanguera 2017; Carusini - Barbera d'Asti "Asinoi" 2017; Dacapo Barbera d'Asti "Sanbastian" 2016 e 499 - Moscato d'Asti 2017; La Morandina - Moscato d'Asti 2017. "Vitae" di Ais ha premiato con le "4 Viti": Barbera d'Asti Bricco Dell'uccellone 2016 - Braida Giacomo Bologna; Barbera d'Asti Pomorosso 2015 - Coppo; Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2015 - Marchesi Alfieri; Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2016 - Luigi Spertino; Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2016 - Elio Perrone; Barbera d'Asti Superiore Superba 2015 - Vigne Dei Mastri; Contratto Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2010 - Contratto; Loazzolo Piasa Rischei

2014 - Forteto della Lujja; Moscato d'Asti Casa di Bianca 2017 - Gianni Doglia; Nizza

2015 - Tenuta Olim Bauda. "La Guida ai Vini" de L'Espresso ha dato il massimo riconoscimento a: Pas Dosé Blanc de noir for Englad 2013 - Contratto; "Bricco dell'Uccellone" 2016 - Braida; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda; Metodo Classico Blanc de Noir, 36 mesi 2014 - Marchesi Alfieri. Il "Gambero Rosso" ha premiato: Coppo - L'Avvocata 2017; Luigi Spertino - La Mandorla 2016; Montalbera - Nuda 2015; Pico maccaro - Lavignone 2017; Borgo Isolabella Augusta 2014; Michele Chiarlo - La Court 2015; Roberto Ferraris - 2015; Tenuta Olim Bauda - 2015; Cascina Pastori - Apertura 2015. —