

32 — Piemonte

Asti capitale del vino
Settembre in città
è tutto da assaggiare

MIRIAM MASSONE

Settembre ad Asti — VINI E VERMOUTH UN MESE DA DEGUSTARE

Da domani la Douja d'Or tra piazze storiche, torri e palazzi
E nel fine settimana arriva anche il Festival delle sagre

Miriam Massone

Asti

Settembre, ad Asti, è una sorta di Bignami dell'intero anno. In 30 giorni la città concentra l'euforia di 12 mesi. È come vivere un prolungato Capodanno, con il **Palio** (vinto domenica dal rione Cattedrale e dal cavallo scosso di Baldichieri) ad aprire le danze nel primo weekend, e «**Artie Mercanti**» a chiuderle nell'ultimo. Nel mezzo, il Festival delle Sagre (7-8 settembre) e la Douja d'Or (6-15 settembre), il concorso enologico nato nel 1967 - in contemporanea con il Vinitaly di Verona - e trasformato in un evento per cui vale la pena raggiungere questa porzione di Piemonte.

Così suggerisce anche *Forbes*, la rivista americana per milionari che quest'anno ha inserito Asti tra le **mete turistiche da scoprire**. Meglio se in autunno, ovviamente. Il «Settembre astigiano» ormai è un brand, promosso anche negli aeroporti e dalla nuova AtI - l'ente del turismo - che l'anno scorso ha unito Asti e il Monferrato astigiano a Langhe e Roero.

Le migliori etichette

Douja, in dialetto, è l'antico recipiente di terracotta usato per travasare, conservare e servire il vino. Oggi è il contenitore-vetrina per le migliori etichette d'Italia: **786 vini in concorso**, 288 aziende coinvolte, 268 premiati e 29 Oscar alle migliori bottiglie, con il Piemonte sul podio (109) delle Regioni e Asti su quello delle province (52). Siamo nella terra del Moscato e della Barbera, del Grignolino e del Ruché, dell'Asti e del Nizza, e delle Cattedrali sotterranee della vicina Canelli, dove è partita la

candidatura a patrimonio dell'Unesco per le colline di Langhe e Monferrato.

Con il **calice al collo** (lo consegnano all'entrata) sarete pronti ad affrontare il percorso di degustazione della Douja, che si articola nel centro di Asti tra le piazze, le torri medievali e i palazzi barocchi, come **Palazzo Ottolenghi** in corso Alfieri, sede del Museo del Risorgimento e, da domani fino al 15 settembre, anche della «cantina self-service» per lo shopping enologico. Qui è allestita l'enoteca e ci sono le serate d'assaggio: si possono degustare i Vermouth, i migliori distillati piemontesi e le grappe del premio Alambiccio d'Oro. **Palazzo Alfieri**, invece, è dedicato ai vini del Monferrato, e in piazza San Secondo c'è Piemonte Land con i vini piemontesi tutelati dai 10 consorzi, mentre in piazza Roma si brinda con i vini premiati. Tra i vincitori degli Oscar - il massimo riconoscimento ottenuto se raggiunto o superato il punteggio dei 92 centesimi (in giuria Onav, Ais e Aspi) - c'è l'Asti Docg 2012 Cuvée 24 mesi, il successore del primo spumante italiano creato da **Carlo Gancia a Canelli** nel 1865 con il metodo classico: «Riunisce la piacevolezza degli aromi di uva moscato alla complessità data dalla lunga rifermentazione in bottiglia - dice Paola Visconti, marketing manager dei F.lli Gancia - . Il gusto è dolce, avvolge il palato con una finezza mai stucchevole. Il profumo è delicatamente aromatico, ricorda i sentori dell'uva moscato amalgamati con suggestioni di fiori di acacia, glicine, pesca e albicocca». Una chicca in «edizione limitata»: circa 5 mila bottiglie.

Ed è solo una delle tante (29) eccellenze riconosciute, da abbinare, ad esempio, ai ruspanti piatti del Festival delle Sagre, 41 specialità astigiane in versione **street food** disponibili tutte insieme solo in questo weekend. Oppure agli eleganti «**piatti d'autore**»: 10 prestigiosi ristoranti propongono durante la Douja una portata «griffata» a un prezzo popolare. Al Cascinalenuovo, chef Walter Ferretto, una stella Michelin dal 1989, anticipa: «Farò quadri di burrata con guazzetto di calamari, gamberi e zucchini». E, a confermare la ricchezza del «Settembre astigiano», il 13 arriva anche la mostra su «Monet e gli Impressionisti». —

© BY NICHOLAS/CONTRASTO



Una vigna a Coazzolo, nell'Astigiano, tra Langhe e Monferrato

GIULIO MORRA

tuttigusti

LA FESTA DEL SALE NELLE TERRE DEI MOSCHETTIERI

Il sale è un ingrediente fondamentale per la cucina e per la salute. In questa sezione si parla della festa del sale nelle terre dei moschettieri, un evento che si svolge ogni anno in una delle zone più belle della Francia.

Alcune immagini e testi correlati:

- Il sale è un ingrediente fondamentale per la cucina e per la salute.
- La festa del sale nelle terre dei moschettieri è un evento che si svolge ogni anno in una delle zone più belle della Francia.

Settembre ad Asti VINI E VERMOUTH UN MESE DA DECUSTARE

Settembre ad Asti è un mese di festa per gli amanti del vino e del vermouth. In questa sezione si parla della festa del vino e del vermouth ad Asti, un evento che si svolge ogni anno in una delle zone più belle della Francia.

Alcune immagini e testi correlati:

- Settembre ad Asti è un mese di festa per gli amanti del vino e del vermouth.
- La festa del vino e del vermouth ad Asti è un evento che si svolge ogni anno in una delle zone più belle della Francia.