

PROPOSTI UNO SPUMANTE E UN VINO FERMO «TAPPO RASO»

## «Acqui Dry», il Brachetto verso nuovi mercati

*Intanto successo confermato per «Wine Street Tasting»*

■ ACQUITERME. Il mondo del Brachetto si arricchisce di nuovi protagonisti. Il Consorzio di Tutela, infatti, ha ufficializzato la richiesta di modifica al disciplinare per la produzione di due nuove tipologie di Brachetto d'Acqui, in versione non dolce e sempre a docg: uno spumante e un vino fermo «tappo raso». L'ultimo atto formale sarà l'approvazione della richiesta da parte del Comitato vitivinicolo nazionale che dovrebbe esprimersi nei prossimi mesi. «Per troppo tempo il Piemonte del vino è rimasto fermo su tipologie che oggi mostrano più di qualche problema - sottolinea Paolo Ricagno, presidente del Consorzio - Siamo convinti che una filiera debba sempre percorrere, in collaborazione tra le parti che la compongono, nuove strade per raggiungere le mete che sono necessarie a garantirne sviluppo e stabilità». Con l'obiettivo di superare la crisi

che da qualche anno affligge il Brachetto. «Lo spumante - spiega Alberto Lazzarino, presidente Case vinicole - potrà avere varie declinazioni enologiche: si potrà andare dal Dry all'Extra Brut, passando dal Demi Sec all'Extra Dry al Brut. Sarà poi il mercato a determinare la scelta vincente». L'Acqui vino fermo sarà un rosso secco «strutturato», garantendo una permanenza in bottiglia anche di un paio d'anni. «Un prodotto rosè - rimarca Elio Pescarmona, presidente Consorzio parte Agricola - per andare incontro ai gusti dei consumatori, ma anche per distinguere bene le bollicine non dolci da quelle più classicamente dolci». Intanto, sempre in tema di vino, nella vicina Asti successo per «Wine Street Tasting», le degustazioni itineranti organizzate dall'associazione CreATive: nel fine settimana sono stati serviti circa 5 mila piatti.

