



Canelli verso la DOCG



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 febbraio 2023

A breve la sottozona Canelli del Moscato d'Asti diventerà una Denominazione di Origine Controllata e Garantita autonoma

Quando si parla di Moscato d'Asti, l'associazione con **Canelli** viene automatica.

Canelli è, come si sarebbe detto qualche decennio fa, una ridente cittadina dell'Astigiano, punto centrale per la produzione del Moscato d'Asti, luogo dove hanno sede alcune aziende storiche con tanto di cantine sotterranee, le così dette **Cattedrali Sotterranee** che fanno parte della lista dei Patrimoni dell'Umanità dell'Unesco.

Canelli è al centro di quella zona che già nel 1985 Arnaldo Strucchi e Mario Zecchini, autori di una monografia sul Moscato di Canelli definivano *"Una serie di Comuni contigui appartenenti rispettivamente alla tre regioni dell'Astesana, dell'Alto Monferrato e delle Langhe costituiscono nel loro insieme una zona che, a buon diritto, può chiamarsi zona del Moscato....."*. Ma ancora molto prima, nel 1344, con il riordino degli statuti del comune di Canelli si dà atto della coltivazione del Moscato.

Dal punto di vista normativo, questo territorio rientra nella DOCG Moscato d'Asti che, dal 2011, contempla la sottozona Canelli. Nel 2017 inizia l'iter per il riconoscimento della sottozona quale Denominazione indipendente: Canelli DOCG. Nell'aprile 2019 l'assemblea del Consorzio di Tutela dell'Asti - Moscato d'Asti approva la richiesta della nuova Denominazione che viene trasmessa, per il tramite della Regione Piemonte, al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali iniziando così ufficialmente l'iter italiano ed europeo.

A luglio 2021 il nuovo disciplinare viene pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e la documentazione viene inviata alla UE per il riconoscimento europeo che dovrebbe essere concesso a breve. La vendemmia 2023 potrebbe essere la prima della nuova denominazione **Canelli DOCG**.

Il Disciplinare della nuova Denominazione prevede che il Canelli DOCG possa essere prodotto solo nelle aree geologicamente e climaticamente migliori del territorio di 17 comuni. Sono previste le versioni Classica e Riserva che potrà essere messa in commercio solo dopo un periodo di invecchiamento e affinamento minimo di trenta mesi.

In termini numerici si parla di circa 100 ettari rivendicati dalle 25 aziende che oggi lo producono in circa 600.000 bottiglie all'anno.

<https://www.zenomag.com/post/canelli-verso-la-docg>