



DEGUSTAZIONE

Il Brachetto d'Acqui con Ernest Knam per San Valentino



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 Febbraio 2026

“Sboccia l’Amore: Brachetto d’Acqui e Cioccolato Knam” è il titolo della campagna di promozione che per il secondo anno consecutivo coinvolge il **Consorzio Tutela Vini d’Acqui** e il pasticcere cioccolatiere **Ernest Knam** per la promozione del Brachetto nelle sue differenti tipologie.

Il Brachetto d’Acqui DOCG si presenta come il vino simbolo della festa degli innamorati, San Valentino. Se è vero che le rose sono uno dei simboli dell’amore, così come i cioccolatini sono uno dei regali prediletti, il Brachetto è in grado di unirne l’essenza con il colore, che rimanda a quello delle rose rosse e nella felicità dell’abbinamento con il cioccolato.

Ernest Knam ha messo a disposizione del Consorzio dei vini d’Acqui la sua maestria e la sua fantasia e, per l’occasione, ha presentato due nuove creazioni realizzate appositamente per il sodalizio: il **Cioccolatino Rosso**, un’esplosione di intensità dedicata al Brachetto d’Acqui DOCG, e

il **Ciocolatino Rosa**, un'architettura di sapori studiata appositamente per l'Acqui Rosé DOCG Brut.



Il Ciocolatino Rosso, una pralina ovviamente a forma di cuore, è costituito da camicia fondente, ripieno con ganache al cioccolato fondente e Brachetto d'Acqui passito, ristretto di Brachetto d'Acqui passito e crispy al lampone. Un'esplosione di gusto che si abbina piacevolmente al Brachetto dall'inconfondibile colore rosso rubino e dagli profumi fruttati e floreali. La leggera effervescenza esalta ancora di più l'abbinamento con la pralina.

Il Ciocolatino Rosa, anch'esso una pralina a forma di cuore, si presenta con la camicia cioccolato fondente, ripieno con ganache al cioccolato bianco e Acqui Rosé, ristretto di Acqui Rosé. La buona acidità del vino bilancia perfettamente il gusto avvolgente del cioccolato bianco e mantiene una forte coerenza gustativa con il ripieno.



Dal punto di vista organolettico, le due tipologie di Brachetto, quello rosso e quello rosé, si distinguono per caratteristiche e versioni.

Le sue versioni **Rosse** sono tre e tutte hanno come caratteristica comune, oltre a quella del colore, un luminoso rosso rubino, la buona dolcezza al palato. Il **Brachetto d'Acqui DOCG** può essere: Fermo o Frizzante (il "tappo raso"), Spumante metodo Charmat o Classico e Passito. I profumi rimandano immediatamente alla frutta e ai fiori con note speziate in sottofondo. Il gusto è piacevole, accattivante e il residuo zuccherino lo rende perfetto per accompagnare soprattutto i dessert e la frutta.

L' **Acqui DOCG**, che raccoglie le versioni **Rosé**, ha due espressioni: Spumante (metodo Charmat o Classico) e Fermo ("tappo raso"). Sono vini di grande personalità con un piacevole finale di piccoli frutti rossi e dal finale fresco. Il retrogusto di bouquet floreale li rende adatti a tutte le stagioni e perfetti per qualsiasi situazione di abbinamento.

La produzione totale si attesta intorno ai due milioni e mezzo di bottiglie prodotti da una quarantina di aziende che si avvalgono anche delle uve coltivate da circa 800 viticoltori.



Il mercato di riferimento è quello italiano anche se vengono realizzati buoni risultati anche sul mercato americano, danese e cinese. Altri mercati sono in apertura (Norvegia e India) e per il Brasile il Consorzio stesso, con un suo marchio, ha lanciato la produzione di un Brachetto in lattina che sta riscuotendo un discreto successo.

Anche una campagna pubblicitaria sosterrà la crescita di questa Denominazione che sempre più sta riscontrando i favori del pubblico anche grazie al suo naturale basso contenuto di alcol. Così il presidente del Consorzio, **Paolo Ricagno**: *“La campagna pubblicitaria generale partirà dal territorio, dall’Alto Monferrato, che dà origine a tre prodotti decisamente importanti come l’Asti, la Barbera d’Asti e dal Brachetto d’Acqui dal quale nascono addirittura due prodotti: un vino da dessert e un rosé decisamente interessante come aperitivo e a tutto pasto. Faremo poi delle campagne pubblicitarie specifiche sul prodotto puntando essenzialmente sul basso tenore alcolico naturale”*.



Il Presidente del Consorzio Paolo Ricagno ed Ernst Knam

<https://vinodabere.it/il-brachetto-dacqui-con-ernest-knam-per-san-valentino/>