Canelli DOP porta l’Italia del vino a 527 IG

written by Marco Salvaterra | 30 giugno 2023

Qualivita: “Una nuova denominazione di vino piemontese molto importante per il territorio e per l’enoturismo”

È ufficialmente una denominazione Canelli DOP con la registrazione nella Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea L 166 del 30 giugno 2023. Così il Piemonte arriva ad avere 60 denominazioni vitivinicole (alle quali si aggiungono le 23 del comparto cibo). Con la registrazione della nuova DOP, l’Italia raggiunge invece quota **527 IG Vino** – di cui 409 DOP, 118 IGP – alle quali si aggiungono 322 prodotti agroalimentari, per un totale di **849 denominazioni DOP IGP STG**, e considerando le 35 IG delle Bevande Spiritose si raggiunge un totale di **884 Indicazioni Geografiche**, primo Paese europeo.

«*Il riconoscimento della DOP Canelli rappresenta un passo in avanti per il sistema vitivinicolo italiano nel legame fra i valori qualitativi di un prodotto a quelli del territorio,* – spiega **Mauro Rosati**, Direttore Generale Fondazione Qualivita – *esalta anche la capacità dei Consorzi di Tutela come strumenti di gestione delle filiere e della capacità amministrativa del Ministero che ha saputo gestire questo importante dossier nazionale. Oltre a dare più valore al vino questa nuova denominazione potrà generare un forte indotto sul territorio esaltando anche gli aspetti legati all’enoturismo ormai fonte di reddito indispensabile per le piccole e medie imprese*».

«*Si chiude un percorso durato 24 anni e che ha visto i produttori compatti verso questo obiettivo* – commenta **Flavio Scagliola**, Vicepresidente del Consorzio dell’Asti DOP e sostenitore dell’iter attraverso l’Associazione dei produttori di Moscato di Canelli – *con questo riconoscimento esaltiamo ancora di più il valore qualitativo di questo vino che negli anni è sempre più apprezzato soprattutto nei mercati orientali dove trova ottimo abbinamento con la tradizione culinaria e permetterà quindi di fare da apripista al vino piemontese in generale*».

Il Canelli DOP deriva da uve da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato bianco e dovranno provenire da 17 comuni attorno alla sottozona Canelli, punto di passaggio tra Langhe e Monferrato. La media rivendicata negli ultimi anni è di circa 100 ettari, per una produzione di quasi un milione di bottiglie, ma l’area offre un potenziale molto più alto. In particolare, l’elaborazione di un vino aromatico, dolce, con una leggera sovrapressione e una bassa gradazione saranno i tratti distintivi del Canelli DOP nella tipologia Riserva, che sarà immessa sul mercato non prima di 30 mesi di invecchiamento e affinamento. La coltivazione della vite, e del Moscato in

particolare, è la coltura predominante nell’area di Canelli fin dal 1300. Poi lo sviluppo, soprattutto nei primi anni del ‘900 con Federico Martinotti che perfezionò il procedimento di preparazione del vino destinato alla fermentazione. I comuni interessati dalla DOP sono quelli di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Coazzolo, Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d’Asti, Loazzolo, Moasca, San Marzano Oliveto in provincia di Asti, e dei comuni di Castiglione Tinella, S. Stefano Belbo, Cossano Belbo, Neive, Neviglie, Mango in provincia di Cuneo.