

## "Asti deve tornare ad essere il riferimento nazionale del vino"

fulvio lavina

asti

È ad Asti da quattro settimane esatte, il tempo appena di prendere contatto con la nuova realtà: «C'ero stato una volta per un convegno, ma era stata una toccata e fuga: è una bella città, mi pare molto viva e anche le colline qua attorno sono un bel paesaggio»: Giacomo Pondini, 44 anni, è il nuovo direttore del Consorzio dell'Asti docg. Toscano di Maremma (originario di Braccagni «ma praticamente sono cresciuto a Grosseto che è lì a 10 chilometri»), prima di arrivare ad Asti aveva diretto il Consorzio del Brunello e prima ancora del Morellino di Scansano.

Pondani, lei però ha una formazione di tutt'altro

tipo: laurea in Scienze Politiche indirizzo internazionale all'Università di Siena e un Master in Carriere diplomatiche e Organizzazioni internazionali a Parma. Ha anche lavorato come addetto commerciale in un'ambasciata: come arriva al vino?

«Non sono cose così lontane.

Intanto nella mia formazione c'è l'aspetto del viaggio, l'opportunità di imparare cose nuove: il vino assomiglia a questo perché permette di conoscere, viaggiare, imparare cose nuove. Dai miei studi ho portato le conoscenze giuridico normative, la conoscenza delle lingue e la voglia di muoversi sugli scenari esteri».

Ma come arriva al vino?

«Quel mondo mi ha

sempre incuriosito, mio padre mi aveva avvicinato, e ai tempi dell'università ho fatto un corso di Slow wine e altri dell'Ais. Rientrato in Italia da un'esperienza all'estero ho iniziato a collaborare con aziende vinicole».

Da una terra di grandi vini rossi al Consorzio delle

bollicine bianche aromatiche: come è andata?

«Intanto c'è un denominatore comune: si

tratta di vini e territori con una grande tradizione, denominazioni con una storia e riconoscibilità a livello mondiale. Poi mi ha convinto il progetto che il Comitato di presidenza mi ha presentato, la voglia di promuovere e riposizionare l'Asti e il Moscato rispetto a quello che è il suo effettivo valore e la disponibilità ad accogliere le mie idee e il mio entusiasmo».

Promuovere e rilanciare sono propositi già sentiti più volte in passato, ma non sempre sono seguiti i risultati. Che cosa cambia ora?

«Mi piacerebbe che il Consorzio

tornasse allo spirito di Renato Ratti, il grande direttore che ha innovato senz'altro il Consorzio ma anche il mondo dell'enologia. Quello che si è perso, a mio giudizio, è l'aspetto della promozione del territorio. Un vitigno come quello del Moscato d'Asti è intrinsecamente legato al suo territorio e insieme sono una grande forza. Bisogna ripartire da qui: l'impressione è che il legame tra prodotto e territorio manchi, invece è una cosa che chi arriva qui deve percepire subito».

Ad Asti, città che dà il nome alla denominazione, non ce n'è traccia...

«Ho visto Nizza, Canelli: hanno l'Enoteca che identifica il prodotto. Non vedo perché ad Asti non possa essere così: una vetrina delle aziende, della storia, della cultura dell'Asti Docg. Anche il riconoscimento Unesco, importantissimo, non è così immediato se arrivi qui: invece deve essere percepito subito. Qui c'è un territorio ricco di bellezza paesaggistica, storia, e produzione di qualità: mettiamolo insieme».

Veniamo al

prodotto: come sta andando dopo il lockdown?

«La situazione non è negativa, soprattutto per l'Asti, le richieste di fascette fanno registrare addirittura un leggero incremento rispetto l'anno scorso. L'estero tutto sommato tiene, con un incremento interessante in Inghilterra, invece in Italia c'è una flessione così come negli Stati Uniti».

A che punto è la discussione

su resa/prezzi per la prossima vendemmia?

«E' ancora presto per dire qualcosa su rese e prezzi, ma per fine mese credo che avremo tutto. Penso che ci sarà una vendemmia un po' anticipata, verso fine agosto».

Il Consorzio ha scelto Alessandro Borghese come ambasciatore: è questa la strada della promozione?

«La collaborazione con Borghese spiega

come l'Asti possa offrire molte opportunità di consumo, al di là di quelle tradizionali, e funziona. Penso però che la promozione debba passare anche dal territorio. Adesso si dice storytelling: qui sono nate le prime case spumantiere italiane, ci sono produttori che hanno storie interessantissime, c'è un'uva aromatica che piace in tutto il mondo. Raccontiamo tutto questo».

L'Asti Secco? Vale la pena insistere?

«Vale la pena spiegare che è una delle declinazioni: per me la tipologia regina resta quella dolce, ma ci può essere anche questa».

Alla fine qual è il suo obiettivo?

«Mi piacerebbe che Asti tornasse ad essere il riferimento nazionale per la viticoltura, un riferimento istituzionale: qualsiasi decisione che riguardi il mondo del vino non può prescindere dall'aver ascoltato prima Asti e il suo territorio». -

©

RIPRODUZIONE RISERVATA