



“Am 22. Mai Knam und Asti DOCG Konsortium zusammen im Capitol für die Woche der biologischen Vielfalt ”

Die weißen Muscattrauben und die biologischen Vielfalt

Die Geschichte der weißen Muscat, von denen zwei italienische Botschafter in der Welt gebohren wurden, der Sekt Asti DOCG und die Version tapporaso Moscato Asti DOCG, beginnt mit der Weinanbau in der Römerzeit. Im Laufe der Zeit hat die Rebe eine enge Beziehung mit dem Land erstellt und wurde identifiziert und charakterisiert auf Grund ihrer besonderen Ausdrucks.

Durch die neuen Techniken, der Untersuchung, und Dank der Aufmerksamkeit bei der Beschaffung von genetisch verschiedenen Materialien, ist es heute möglich, eine Reihe von Klonen und Rebuterlagen zu haben, um jeden Bedarf zu decken.

Die selben Ziele in der Suche der Nischenmärkte mit lokal typischen Produkten haben die Kette geführt “persönlich gestaltete” Reblösungen zu finden.

Der Muscat, cultivar aromatisch per Exzellenz, eignet sich für die genaue Charakterisierung durch analytische Untersuchungen, konzentriert auf der genauen Beurteilung der Riechmarke. Dieses tiefe Wissen hat erlaubt die Kombinationen von Pflanzen, Boden und Klima zu optimieren, und damit zur Erhaltung der biologischen Vielfalt beizutragen.

Das Konsortium für den Schutz des Asti, in vielen Jahren, Promotor von Initiativen zur Unterstützung des Weinbaus, hat immer als Ziel die Gewährleistung der hohen Qualität des Produkts und die Lebensmittelsicherheit. Um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen führt das Konsortium, durch ein Überwachungs- und Informationssystem (Prüfung von Pestiziden auf der gesamten Produktion), die Winzer auf den Weg eines rationalen Weinbaus und von geringer Auswirkung auf die Umwelt.

Biodiversität, spielt also eine wichtige Rolle in der Verarbeitung und der Verwaltung des Weinbergs zur Bewahrung der Traditionen, des

Landes und der Qualität der Weine. Mit der Bekanntgabe dieser Nachricht, beteidigt sich das Konsortium für den Schutz des Asti, aktiv an den geplanten Initiativen des Internationalen Jahr der biologischen Vielfalt und den Feierlichkeiten der biodiversitäts Woche auf seiner Tagung im Mai 2010. Dies wurde heute durch das Bankett für die biologische Vielfalt bekannt gegeben, mit der Begleitung des Asti Docg. Das Menü wurde eigens von Ernst Knam erstellt, er inspirierte sich für diese Gelegenheit an traditionelle Produkte des Mittelmeers.

Geboren 1932, offiziell anerkannt zwei Jahre später, **das Konsortium für den Schutz des Asti** vereinigt heute 51 Branchen oder Unternehmer, 23 Wienbereiter, 18 Weinkeller Genossenschaften, 4 Weinkeller Genossenschaften zweiten Grades, 87 Weingüter und 11 Weingärten. Das Konsortium bescheinigt die Partie der Waren vieler Unternehmer, liefert den Flaggenstaat und bescheinigt die Einhaltung der Vorschriften. Die Regeln des Konsortiums für den Schutz und die Regelung des Asti Spumante DOCG definieren den Umfang, in dem, in jeder Hinsicht die genaue Definition zu stande kommt. Es sind 52 Gemeinden, in denen die, die in den Weinbergen abeiten sich mit dieser Bezeichnung auszeichnen können: 9 in der Provinz von Alessandria, 27 in der Provinz Asti, 16 in der Provinz Cuneo. Fast 10 Hektar in vier Bereiche unterteilt: Santo Stefano Belbo, Canelli, Nizza Monferrato, Acqui Terme. **www.astidocg.it**

Ernst Knam, italienischer Schokoladenmeister, arbeitet mit dem Konsortium für die Erhaltung des Asti seit etwa einem Jahr zusammen, er lässt sich bei jeder Veranstaltung von den einzigartigen Eigenschaften des Asti DOCG inspirieren. **www.eknam.com**

Für weitere Informationen:

Consorzio per la Tutela dell'Asti D.O.C.G. - Tel. 0141 960911 - Rita Barbero --
[rita.barbero @ astidocg.it](mailto:rita.barbero@astidocg.it)