



COMUNICATO STAMPA

**SUCCESSO PER LA PRIMA DELL'ALTA LANGA 2024
CALA IL SIPARIO SULLA VI EDIZIONE DELLA GRANDE DEGUSTAZIONE ANNUALE
DELLE ALTE BOLLICINE PIEMONTESI**

Un'altra edizione da record quella che si è svolta lunedì 18 marzo 2024 al **Teatro Regio di Torino** de **La Prima dell'Alta Langa**.

Sessantacinque produttori presenti con più di 150 diverse cuvée in degustazione, dal millesimo più recente tra quelli in commercio, il 2020, a quelli più storici, come il 2006; un pubblico composto in larga parte da operatori horeca e giornalisti, oltre 1500 persone presenti a una manifestazione esclusiva, sold out da giorni, con ospiti provenienti da tutta Italia e dall'estero (Brasile, Polonia, Usa, Giappone, Francia, Portogallo, Principato di Monaco, Venezuela).

*“Il Teatro Regio è stata la cornice perfetta per la nostra degustazione annuale - commenta con soddisfazione la **presidente del Consorzio Alta Langa Mariacristina Castelletta** -. Il Regio è uno dei templi della cultura italiana, con cui il Consorzio Alta Langa ha stretto una partnership dalla scorsa estate. Luogo con un design unico al mondo per la sua eleganza e maestosità, rispecchia ciò che desideriamo per la nostra denominazione: un profilo e uno stile altissimi, un'eccellenza con una grande storia, di cui essere orgogliosi”.*

All'evento era presente il **vicepresidente della Regione Piemonte, Fabio Carosso**: *“Credo – ha detto - che la location scelta per questo evento corrisponda perfettamente alle aspettative: un luogo importante per un vino importante. Ho visto personalmente il grande entusiasmo dei produttori e del pubblico, tutti hanno confermato che nel mondo c'è grande attenzione per le Alte Bollicine Piemontesi, la cui qualità e la cui comunicazione stanno andando benissimo. Da astigiano ho visto nascere l'Alta Langa, nelle Cattedrali di Canelli, e sono sicuro che farà moltissima strada e saprà farsi conoscere tra i grandi vini del mondo”.*

Queste le parole dell'**assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Marco Protopapa**: *“Sono felice di aver preso parte anche quest'anno al grande successo de La Prima dell'Alta Langa nella teatrale cornice del Regio di Torino. I produttori, i loro vini e la loro passione contribuiscono a coinvolgere e affascinare gli ospiti che si affacciano a conoscere e interpretare questa denominazione piemontese d'eccellenza”.*



L'assessore al Commercio del Comune di Torino, **Paolo Chiavarino**, intervenuto alla manifestazione, ha commentato: *"Sono molto contento che la Prima dell'Alta Langa 2024 sia stata presentata nella cornice del Teatro Regio, una delle eccellenze culturali e architettoniche della nostra città. Accogliamo con piacere una manifestazione molto importante per Torino e il Piemonte dove le eccellenze del territorio vengono messe in rilievo da un'ampissima selezione di Alte Bollicine Piemontesi, offrendo al contempo anche l'occasione per incontrare i produttori ed entrare pienamente a contatto con lo spirito di una denominazione in netto sviluppo"*.

Grande successo anche per le due **masterclass**, guidate dall'enologo **Donato Lanati**: 60 persone hanno seguito l'approfondimento dedicato ai vini Alta Langa dal più lungo affinamento scoprendo così a fondo la denominazione e potendo apprezzare la grande longevità e piacevolezza dell'Alta Langa.

Questa era la sesta edizione della grande degustazione di tutte le cuvée dei soci del Consorzio Alta Langa, organizzata dopo quella del 2023 nella Galleria Grande della Reggia di Venaria, quella del 2022 nel Museo di Italdesign, quella dell'autunno 2019 a Palazzo Serbelloni a Milano e le due primissime edizioni (primavera 2019 e primavera 2018) al Castello di Grinzane Cavour.

Un crescendo continuo in questi anni, che descrive il percorso dell'Alta Langa DOCG. Una scommessa vinta da quando, all'inizio degli anni Novanta, le prime sette case produttrici pioniere unirono le forze con i viticoltori locali per creare un metodo classico in grado di rappresentare l'orgoglio enologico del Piemonte. Quel "patto tra gentiluomini" sta ormai dando i suoi frutti. Dopo anni di sperimentazione, l'ottenimento della DOC nel 2002 e quello della DOCG nel 2011 (retroattiva al millesimo 2008).

A La Prima dell'Alta Langa 2024 erano presenti i produttori:

Abrigo Fratelli
Agricola Brandini
Anna Maria Abbona
Araldica - Il Cascinone
Banfi
Bel Colle
Beppe Marino
Bera
Borgo Maragliano
Bosca
Calissano
Cantina Alice Bel Colle
Cantina Clavesana
Casa E. di Mirafiore



Cascina Bretta Rossa – Ravasini
Cascina Cerutti
Cavallero
Cerrino
Cocchi
Colombo
Contratto
Coppo
Daffara & Grasso
Deltetto
Enrico Serafino
Ettore Germano
Fabio Perrone
Ferraris Agricola
Fontanafredda
Fratelli Grimaldi
Gallo
Gancia
Garesio
Ghione
Il Falchetto
Ivaldi
La Fusina
LHV Avezza
Marcalberto
Mario Giribaldi
Marziano Abbona
Mascarello Michele & Figli
Matteo Correggia
Mauro Sebaste
Monsignore
Paolo Berutti
Pecchenino
Pianbello
Piazza Comm. Armando
Podere Gagliassi
Poderi Cusmano
Poderi Vaiot
Rapalino Fratelli
Rizzi



Roberto Garbarino
Roccasanta
San Silvestro
Sara Veza
Tenuta Carretta
Tenuta Rocca
Tenuta Santa Maria del Garino
Terrabianca
Terre del Barolo
Tosti1820
Vite Colte

I partner dell'evento sono:

Teatro Regio Torino
Consorzio per la tutela del formaggio Roccaverano dop
Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo
Acqua S. Bernardo
Panificio Abrile
AIS Piemonte

Con il contributo di:



FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale l'Europa investe nelle zone rurali. Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Sottomisura 3.2

Con il Patrocinio di:



CITTA' DI TORINO



IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi e metodici sulla vocazione dell'area. È da sempre molto attivo: viticoltori e produttori sono coinvolti nello sviluppo di un vino, di una denominazione e di un territorio. Tutti legati da una grande scommessa: quella di un vino che non sarà pronto prima di sei anni dall'impianto dei vigneti, e che per questo deve necessariamente essere importante. A oggi il Consorzio conta più di 70 Case spumantiere e 90 viticoltori associati.

Dal 2022 la presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

Il Consorzio vanta partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui Alta Langa DOCG è **Official Sparkling Wine**, e con il mondo **Slow Food** in particolare con la **Banca del Vino** e con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**; il Consorzio è inoltre partner tecnico del **Teatro Regio di Torino**.

L'ALTA LANGA DOCG

L'Alta Langa Docg è il metodo classico frutto della tradizione spumantistica piemontese. La denominazione ha oggi una produzione di 3.200.000 bottiglie dalla vendemmia 2023 e una storia molto lunga alle spalle: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento. È fatto di uve Pinot nero e Chardonnay, in purezza o insieme in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: almeno 30 mesi. A ulteriore testimonianza della perenne ricerca della migliore qualità, l'Alta Langa è esclusivamente millesimato, è cioè frutto di un'unica vendemmia e riporta sempre in etichetta l'anno della raccolta delle uve.

Viene prodotto in un territorio collinare (dai 250 metri slm in su) che abbraccia le province di Asti, Cuneo e Alessandria: una terra che guarda le cime innevate delle Alpi e respira il mare e che raccoglie l'eredità conservata dagli avi, mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali come è avvenuto invece nelle basse colline. Quello dell'Alta Langa è un territorio prezioso, da sostenere, in cui è salvaguardata la biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria di resistenze - di guerre e di culture -, che ha fatto fronte ai cambiamenti e li ha assecondati senza perdere il suo bagaglio di memoria e la sua forte identità.

L'Alta Langa ha ottenuto la Doc nel 2002 e la Docg nel 2011 (retroattiva al millesimo 2008).

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

- Oltre 70 Case spumantiere associate al Consorzio
- 440,5 ettari di vigneto (215 in provincia di Cuneo, 178 in provincia di Asti, 47,5 in provincia di Alessandria)
- Il vigneto Alta Langa è coltivato per 2/3 Pinot nero e per 1/3 Chardonnay
- 3.200.000 di bottiglie prodotte dalla vendemmia 2023



- Mercato interno: 90%
- Export: 10%

19 marzo 2024

Ufficio stampa Marianna Natale | marianna@ishock.it | comunicazione@altalangadocg.com

