



## COMUNICATO STAMPA

### INIZIATA CON LA RACCOLTA DEL PINOT NERO LA VENDEMMIA IN ALTA LANGA IL VICEPRESIDENTE BUSSI: “DETERMINANTE IL RUOLO DEL VITICOLTORE CON CONDIZIONI CLIMATICHE COSÌ INSTABILI”

La **vendemmia 2024** in Alta Langa è cominciata con i primi grappoli di **Pinot nero**, proseguirà nei prossimi giorni anche con le uve **Chardonnay**.

Si è iniziato nelle zone più precoci e assolate di Strevi (AL), Serralunga d’Alba (CN) e Castel Rocchero (AT), nei prossimi giorni la raccolta entrerà nel vivo risalendo verso i vigneti a quote via via più elevate, come Roddino (CN) e Bossolasco (CN), dove l’invaiaitura non è ancora completata.

Salvo qualche lieve riduzione di resa dovuta alle condizioni meteorologiche instabili nel momento della fioritura, quello che si attende è un raccolto quantitativamente nella media e con una buona qualità delle uve.

La stagione è stata caratterizzata da un innalzamento delle temperature a inizio primavera, seguito da un periodo alquanto piovoso e fresco: le precipitazioni sono state circa il doppio della media, rendendo l’annata agricola 2024 la più piovosa degli ultimi 67 anni. Nei vigneti delle province di Asti, Cuneo e Alessandria l’esperienza e la tempestività di intervento dei viticoltori sono dunque state ancor più fondamentali per scongiurare la comparsa di fitopatie.

Con l’arrivo dell’estate, le condizioni si sono ristabilizzate, consentendo una regolare maturazione delle uve: ciò ha collocato il periodo di vendemmia tra l’ultima decade di agosto e l’inizio di settembre.

*“Siamo fiduciosi che quella iniziata possa essere un’ottima annata, grazie al costante impegno dei nostri viticoltori - afferma il vicepresidente **Giovanni Carlo Bussi** – le uve sono belle e sane. Infatti, in un contesto in cui le condizioni climatiche sono meno prevedibili, il ruolo del viticoltore è sempre più cruciale. Anche per questo il Consorzio Alta Langa ha avviato nei mesi scorsi una serie di appuntamenti dedicati ai soci, al fine di diffondere la conoscenza delle migliori tecniche agronomiche in vigneto e consolidare gli alti livelli qualitativi delle uve destinate a diventare Alta Langa DOCG”.*



## IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi, metodici e documentati sulla vocazione dell'area. Riunisce viticoltori e produttori appassionati e lungimiranti che, spinti da un grande orgoglio piemontese, hanno fondato e fatto crescere questa denominazione giovane ma con radici profonde che affondano nella storia e nel territorio. La grande scommessa che unisce tutti è quella di produrre un vino necessariamente importante, che non sarà pronto prima di sei anni dall'impianto dei vigneti.

A oggi il Consorzio conta più di 80 case spumantiere e 90 viticoltori associati. Dal 2022 la presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

## L'ALTA LANGA DOCG

**L'Alta Langa Docg ha l'onore di rappresentare il primo metodo classico d'Italia, nato proprio in Piemonte alla metà del 1800.**

La denominazione ha una produzione di 3.200.000 bottiglie dalla vendemmia 2023. L'Alta Langa Docg è fatto con 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. Caratteristica distintiva dell'Alta Langa è quella di essere uno spumante esclusivamente millesimato, cioè frutto di un'unica vendemmia: ogni bottiglia riporta sempre in etichetta l'anno della raccolta delle uve, legandosi indissolubilmente alle particolari caratteristiche di quella specifica vendemmia. Viene prodotto in un territorio collinare (oltre i 250 metri slm) 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 80 Case spumantiere associate al Consorzio
- 455 ettari di vigneto tra le province di Alessandria (46), Asti (185) e Cuneo (224)
- 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%

**@altalangadocg #altalangadocg**



**REGIONE  
PIEMONTE**



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

21 agosto 2024

Ufficio stampa Marianna Natale | [marianna@ishock.it](mailto:marianna@ishock.it) | [comunicazione@altalangadocg.com](mailto:comunicazione@altalangadocg.com)

**CONSORZIO ALTA LANGA**

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - [www.altalangadocg.com](http://www.altalangadocg.com) - [info@altalangadocg.com](mailto:info@altalangadocg.com)