



COMUNICATO STAMPA

ALTA LANGA DOCG: ANIMA DI UN TERRITORIO, DUE NUOVI APPUNTAMENTI LE ALTE BOLLICINE PIEMONTESE SARANNO A FIRENZE E BOLOGNA CON IL SOMMELIER MARCO REITANO

Due nuovi appuntamenti, tra pochi giorni, con **Alta Langa DOCG: Anima di un Territorio**, il format che il **Consorzio Alta Langa** ha ideato con l'obiettivo di far conoscere a un pubblico qualificato e attentamente selezionato di professionisti del settore Horeca i vini della denominazione in abbinamento ai sapori veri e autentici delle terre alte di Langa. Gli incontri si terranno a **Bologna** (23 settembre) e **Firenze** (24 settembre), sotto la guida di **Marco Reitano**, Head Sommelier del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri dove lavora dal 1994, insignito del titolo di **Miglior Sommelier d'Italia** dalla rivista Food and Travel. Gli invitati, seduti insieme attorno a un'unica tavola, potranno scoprire l'Alta Langa e la sua vocazione di "vino gastronomico" insieme alle specialità della cucina di **Piermassimo Cirio** (**Trattoria Madonna della Neve** di Cessole, nell'alta langa astigiana).

Le tappe di Firenze e Bologna danno seguito al calendario di eventi lanciato lo scorso anno, quando il Consorzio aveva portato a **Torino, Milano, Genova, Roma, Napoli e Verona**, insieme alle **migliori cuvée di Alta Langa**, i piatti della tradizione preparati da **Gemma Boeri** (**Osteria da Gemma** di Roddino, Cuneo), **Vilma Forneris** (**La Vecchia Osteria** di Castellino Tanaro, Cuneo), **Clelia Salvetti** (**Trattoria Salvetti** di Paroldo, Cuneo): più di 150 ospiti tra ristoratori, enotecari, sommelier e giornalisti specializzati erano intervenuti agli incontri per dialogare sui vini Alta Langa, sul loro utilizzo in carta, sui fattori di interesse, sulle modalità della proposta di pairing.

*"Alta Langa DOCG: Anima di un Territorio - spiega la presidente del Consorzio, **Mariacristina Castelletta** - è un'iniziativa inedita, che ha suscitato grande apprezzamento. Siamo riuniti attorno ad un'unica tavola per approfondire la conoscenza della nostra denominazione attraverso l'assaggio, guidato da un grande sommelier, di cinque vini che rappresentano le diverse tipologie previste dal nostro disciplinare. L'Alta Langa, per la sua struttura e complessità, ha una vocazione gastronomica e una grande versatilità di abbinamento, dall'antipasto fino al termine del menù. Scoprire questo vino insieme, immersi nel piacere della convivialità è*



un'esperienza indimenticabile. Sono grata ed entusiasta del fatto che ci siano sempre più persone interessate alle Alte Bollicine Piemontesi, così speciali e uniche".

Commenta il direttore del Consorzio Alta Langa, **Paolo Rossino**: *"Con Alta Langa DOCG: Anima di un Territorio il Consorzio promuove i vini Alta Langa e allo stesso tempo promuove il territorio di origine, adottando delle azioni ad ampio raggio che permettono di far conoscere l'autenticità e la bellezza dell'Alta Langa attraverso la chiave di lettura gastronomica: coinvolgere in questo viaggio le osterie storiche delle terre alte, essenza e presidio del territorio, è per noi un grande onore".*

Conclude **Marco Reitano**: *"L'Alta Langa cresce a passo veloce e nella qualità dei suoi vini si posiziona sul podio delle migliori denominazioni mondiali per la produzione di Metodo Classico di qualità".*

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, Asti e Cuneo
- 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



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

Settembre 2024

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

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - www.altalangadocg.com - info@altalangadocg.com