

COMUNICATO STAMPA

**IL CONSORZIO ALTA LANGA ALLA 94ª FIERA INTERNAZIONALE  
DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA:  
LE ALTE BOLLICINE PIEMONTESE OFFICIAL SPARKLING WINE DELLA MANIFESTAZIONE**

*Dal Capodanno del Tartufo ai Cooking Show, le cene e la Grande Enoteca della Fiera, oltre a un Laboratorio del Gusto: tutti i momenti in cui l'Alta Langa DOCG sarà protagonista in Fiera*

Anche quest'anno il **Consorzio Alta Langa** sarà presente alla **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, giunta alla sua 94ª edizione: l'Alta Langa DOCG si conferma infatti, per l'ottavo anno, *Official Sparkling Wine* della manifestazione, che andrà in scena dal 12 ottobre all'8 dicembre 2024.

*"Quello con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba – commenta la **presidente del Consorzio Mariacristina Castelletta** – resta per noi un matrimonio di gusto e di intenti, in cui l'impegno comune è quello di promuovere al meglio due eccellenze piemontesi, in Italia e nel mondo. L'Alta Langa DOCG è dotato di una struttura e una complessità che lo rendono il compagno ideale per la grande cucina, grazie anche alla sua sorprendente versatilità di abbinamento. Questa vocazione e l'affinità con il mondo gastronomico, fanno sì che le Alte Bollicine Piemontesi siano protagoniste dall'inizio della manifestazione (si brinda con Alta Langa DOCG al Capodanno del Tartufo, il suggestivo momento che ogni anno celebra la fine del fermo biologico e l'inizio di una nuova stagione di cerca) per tutti i Cooking Show, le cene dedicate al Tuber magnatum Pico, e le degustazioni dell'Enoteca della Fiera".*

Le aziende del Consorzio che partecipano alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco con i loro vini Alta Langa DOCG sono:

Abrigo fratelli  
Araldica  
Banfi  
Belcolle  
Beppe Marino  
Bera  
Bosca  
Brandini

Bretta Rossa  
Cantina Alice Bel Colle  
Casa E. di Mirafiore  
Cascina Cerutti  
Cascina Fonda  
Cerrino  
Colombo  
Contratto

Coppo  
Cuvage  
Daffara & Grasso  
Deltetto  
Enrico Serafino  
Ettore Germano  
Fabio Perrone  
Fontanafredda  
Fratelli Grimaldi  
Gancia  
Garesio  
Giulio Cocchi  
Il Falchetto  
Ivaldi  
La Fusina  
LHV Avezza  
Marco Capra  
Mario Giribaldi  
Massimo Rivetti  
Matteo Correggia  
Mauro Sebaste  
Paolo Berutti

Pecchenino  
Pelissero  
Pianbello  
Piazzo comm. Armando  
Poderi Cusmano  
Rapalino Fratelli  
Rizzi  
Roberto Garbarino  
San Biagio  
San Silvestro  
Sara Vezza  
Tenuta Carretta  
Tenuta Garino  
Tenuta Langasco  
Terrabianca  
Terre del Barolo  
Tosti1820  
TT  
Vallebelbo  
Vinchio Vaglio  
Vite Colte

**Capodanno del Tartufo** - Si è brindato con Alta Langa DOCG, nella notte tra il 30 settembre e il 1° ottobre, nella celebrazione che ha dato il via ufficiale alla nuova stagione della cerca al tartufo. Casa Scaparone – a Scaparoni, frazione del Comune di Alba – ha ospitato nella serata di **lunedì 30 settembre** il tradizionale evento che permette di addentrarsi nel mondo e nel fascino del *Tuber magnatum* Pico, tra gli emblemi di un territorio universalmente conosciuto per l'eccellenza del proprio patrimonio enogastronomico. In questa speciale **"Notte del debutto"** il tintinnio dei calici di Alte Bollicine Piemontesi ha accompagnato per *trifolao* e *tabui* il ritorno all'esplorazione dei boschi della regione alla ricerca del più celebre tra i funghi ipogei.

**Le Alte Bollicine Piemontesi accompagneranno i piatti dei Cooking Show** - Tutti i fine settimana andranno in scena i Cooking Show nella Sala Beppe Fenoglio, all'interno del Cortile della Maddalena adiacente al Mercato mondiale del Tartufo.

I Cooking Show permettono di scoprire i segreti dei più quotati chef nazionali e internazionali che faranno assaporare le loro preparazioni con il Tartufo Bianco d'Alba. In abbinamento sarà servito l'Alta Langa DOCG dei produttori del Consorzio, nell'iconico calice "Terra", progettato da Italdesign e realizzato dai maestri del cristallo di Collevilca.

**Alta Langa DOCG alle "Cene Insolite" e una speciale cena dedicata alle Alte Bollicine Piemontesi** - Anche nel corso delle **Cene Insolite**, cene d'eccellenza cucinate da prestigiosi cuochi stellati, così nominate perché si svolgono in luoghi non solitamente utilizzati per la cucina, l'Alta Langa DOCG sarà servito ai partecipanti in abbinamento con i piatti di grandi chef del panorama nazionale che incontrano il Tartufo Bianco d'Alba.

**Alta Langa DOCG nella Grande Enoteca della Fiera** - Come ogni anno, il metodo classico piemontese si potrà degustare all'interno della **Grande Enoteca della Fiera** dove un settore sarà espressamente riservato alle etichette di Alta Langa DOCG del Consorzio.

**Laboratori del Gusto: "Alta Langa DOCG: alla scoperta delle Alte Bollicine Piemontesi"** - Nella Sala Beppe Fenoglio nel Cortile della Maddalena il 3 novembre alle 15 si svolgerà un laboratorio del gusto dedicato alla scoperta delle Alte Bollicine Piemontesi dell'Alta Langa DOCG.

**Progetto consortile di valorizzazione del patrimonio tartufigeno** – Da alcuni anni il Consorzio Alta Langa collabora con il Centro Nazionale Studi Tartufo a un **progetto di valorizzazione del patrimonio tartufigeno** con i viticoltori e produttori associati. L'obiettivo è la sensibilizzazione dei soci affinché riservino una porzione dei loro terreni alla piantumazione di alberi simbiotici del tartufo, ovvero quelle piante come querce, salici e tigli, sotto le quali gli esperti *trifolao* sanno scovare il *Tuber magnatum* Pico. Le tartufaie rinnovate potranno, dunque, essere seguite direttamente dai viticoltori che faranno parte del progetto, oppure si potranno stabilire accordi con associazioni di cercatori di tartufo. In molti in questi anni hanno scelto di fare sistema e aderire al progetto, importante per la sua forte impronta di sostenibilità.

*Ottobre 2024*

*Ufficio Stampa Marianna Natale – marianna@ishock.it comunicazione@altalangadocg.com*



## 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 il presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

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

## 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 ottenuto la Doc nel 2002 e il massimo riconoscimento qualitativo della Docg nel 2011, oggi ha una produzione di oltre tre milioni di bottiglie.

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.

### **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: 85%
- Export: 15%

**@altalangadocg #altalangadocg**

