

COMUNICATO STAMPA

**SI CHIUDE UN ANNO INTENSO E PROFICUO PER IL CONSORZIO ALTA LANGA**

Il 2024 è stato un anno di crescita per il Consorzio Alta Langa, che ha rafforzato il suo ruolo nel panorama spumantistico italiano. Una ricca agenda di eventi e collaborazioni ha consolidato il posizionamento dell'Alta Langa come simbolo di qualità, innovazione e tradizione.

**I momenti più importanti del 2024**

- **Gennaio:** Il Consorzio ha inaugurato l'anno con un banco d'assaggio a Grandi Langhe a Torino, occasione ideale per consolidare i rapporti con professionisti e operatori del settore.
- **Febbraio:** È stato presentato ai soci il volume "Alta Langa: il racconto di una denominazione", un approfondimento dedicato alla storia e alle caratteristiche del metodo classico Alta Langa DOCG.
- **Marzo:** La sesta edizione de La Prima dell'Alta Langa, al Teatro Regio di Torino, ha visto una partecipazione straordinaria di operatori Horeca e stampa. Durante l'evento, l'enologo Donato Lanati ha condotto due masterclass sui lunghi affinamenti.
- **Aprile:** Durante la Milano Design Week, l'Alta Langa è stata protagonista accanto a Italdesign per il lancio del prototipo "Asso di Picche", un esempio di come il *savoir faire* piemontese possa unire design e gusto.
- **Primavera:** Il Consorzio ha brindato in occasione di eventi di rilievo come Vinum Alba e il Ventennale dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
- **Giugno:** Alta Langa Roma, il grande evento di degustazione a Palazzo Brancaccio, è stato il momento centrale del mese, portando la denominazione a Roma con 30 produttori. Tra gli appuntamenti di giugno, anche Rose e Rosé a Bossolasco, che ha celebrato il territorio attraverso un raffinato incontro tra natura e tradizione. A fine mese, il Consorzio ha ricevuto a Bosia il Premio Ancalau "Lavoro & Ambiente", riconoscimento per il suo impegno verso il progresso del territorio. Hanno preso il via incontri di formazione tecnica in ambito enologico e viticolo per i soci del Consorzio.
- **Settembre:** L'Alta Langa DOCG ha partecipato ad Abruzzo in Bolla e a Terra Madre, dove un corner dedicato ha permesso di scoprire le alte bollicine piemontesi. A Bologna e Firenze si sono svolte le due tappe annuali di "Alta Langa DOCG: Anima di un territorio", il format ideato dal Consorzio per il mondo Horeca. Inoltre, il Consorzio ha brindato al Capodanno del Tartufo Bianco d'Alba la notte del 30 settembre, per l'avvio della stagione della cerca in Piemonte.

- **Ottobre, novembre e dicembre:** Alta Langa DOCG ha accompagnato eventi di prestigio come l'inaugurazione della Stagione d'Opera e Balletto del Teatro Regio di Torino, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e Buonissima Torino. Tra le novità dell'anno, il lancio della distintiva "Alta Langa Frappeuse", realizzata in collaborazione esclusiva con Italdesign.

### **Un bilancio positivo e uno sguardo al futuro**

Il 2024 si chiude con risultati significativi: 455 ettari vitati, 14 nuovi produttori associati che portano la compagine a quota 85 e una crescita prevista delle vendite di oltre il 10%. Un anno che ha unito innovazione e valorizzazione delle tradizioni, confermando il ruolo dell'Alta Langa DOCG come simbolo di eccellenza spumantistica a livello nazionale.

### **La Prima dell'Alta Langa 2025**

La data scelta per l'evento annuale del Consorzio Alta Langa è lunedì 10 marzo 2025, a Torino. Sarà la settima edizione della grande degustazione di tutte le cuvée in commercio dei soci del Consorzio. A gennaio si apriranno sul sito istituzionale le registrazioni per il pubblico Horeca e per i giornalisti.

*"I traguardi raggiunti quest'anno – sottolinea la presidente Mariacristina Castelletta – sono il risultato di un impegno condiviso: produttori, partner e un numero sempre maggiore di sostenitori e appassionati che ci accompagnano nel portare l'Alta Langa DOCG sempre più lontano, senza mai perdere di vista i nostri valori e la nostra identità".*

Dicembre 2024

Ufficio Stampa Marianna Natale – [marianna@ishock.it](mailto:marianna@ishock.it)  
[comunicazione@altalangadocg.com](mailto: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 è Main Sponsor e l'Alta Langa DOCG **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 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:

- 85 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**



Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità