

Alta Langa docg, cresce l'interesse

L'Alta Langa, lo spumante docg ottenuto da uve Pinot nero e Chardonnay coltivate in 110 ettari di vigneti di 146 comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo, collocati a un'altezza non inferiore a 250 metri sul livello del mare, è pronto a raddoppiare la propria base produttiva. L'anno scorso la Regione Piemonte ha aperto

un bando triennale per complessivi 90 ettari di nuovi vigneti; i 30 ettari messi a disposizione per il 2015 sono stati tutti prenotati.

Lo spumante docg, millesimato, in base al disciplinare di produzione richiede un periodo minimo di affinamento sui lieviti di 30 mesi. «La dimostrazione dell'interesse che sta suscitando il prodotto – spiega il presidente del Consorzio Giulio Bava – è testimoniata dal fatto che a fronte di 30 ettari di disponibilità sono state presentate richieste per circa 120 ettari. La produzione in ogni caso non aumenterà da un anno all'altro, sia per i tempi dell'entrata in produzione dei nuovi vigneti, sia perché molte aziende produrranno riserve con molti anni di affinamento».

Attualmente il potenziale produttivo, con una resa di 110 quintali di uva per ettaro, è di circa 650.000 bottiglie annue. I soci del Consorzio dell'Alta Langa oggi sono una quindicina. **E.Z.**