



Alta Langa Toto Corde 2010 Giulio Cocchi

Denominazione: Alta Langa Docg

Metodo: classico

Uvaggio: Pinot nero, Chardonnay

Fascia di prezzo: da 20 € a 25 €

Giudizio:



C'è anche l'[Alta Langa](#), sebbene ce ne dimentichiamo troppo spesso, nell'ambito delle denominazioni bollicinare metodo classico italiane, forte della sua Docg ottenuta nel 2011. Ce ne dimentichiamo per il semplice e non banale motivo che di Alta Langa circolano poche bottiglie, intorno alle 600 mila o poco più, e che i soggetti produttivi restano pochi, esattamente 15, come ho avuto modo di rilevare nel corso di una recente degustazione di 27 campioni, di annate varianti dal 2005 al 2011, che mi è stata gentilmente organizzata dal Presidente del Consorzio, l'enologo (e grande appassionato di bollicine) **Giulio Bava**.

I vini sono buoni, e sono addirittura migliorati dal mio ultimo assaggio di due anni fa, ma resta il fatto che si tratta di una produzione confidenziale che, sebbene sia aumentato il numero dei piccoli soggetti produttivi, di simil "récoltant manipulant", agli occhi del consumatore l'Alta Langa continua a restare appannaggio di grandi realtà produttive che non suscitano particolari entusiasmi come Gancia, Banfi Piemonte, Giovanni Bosca Tosti, Martini & Rossi, Enrico Serafino (recentemente [venduta dal Gruppo Campari ad una holding con investimenti diversificati...](#)) e soprattutto la **Fontanafredda** dell'immaginario Berlusconi rosso, [un certo Oscar Farinetti](#), che se ne occupa nei ritagli di tempo lasciati liberi dal suo impegno politico a tempo pieno a favore di un blaterante aspirante dittatore fiorentino.

Ci sarebbe, teoricamente, un modo per modificare questa percezione, dovuta al fatto che gli altri soggetti produttivi, Giulio Cocchi-Bava a parte, sono ben poco conosciuti o confinati, da Ettore Germano a Valter Bera a Paolo Avezza, ad una nicchia da addetti ai lavori.

Ma questa ipotesi, come ho verificato parlando con il presidente del **Consorzio Alta Langa**, non è al momento praticabile, perché di modificare il [disciplinare di produzione esistente](#), che all'articolo 2 recita in maniera chiarissima "composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici la cui coltivazione è autorizzata in Piemonte", ora non se ne parla.

E così i tanti, ogni anno sono sempre di più, metodo classico autenticamente piemontesi (non quelli di chi continua a lavorare con uve acquistate in **Oltrepò Pavese**, e lo dichiara, come fanno [Bruno Giacosa](#) o [Bersano](#), oppure fa lo gnorri e fa credere di produrre vini piemontesi che sono invece oltrepadani...), che vengono prodotti con altri mix di uve, con **Arneis** (come questo ottimo [Giovanni Negro Brut millesimato](#)), oppure con **Nebbiolo**, (come fanno quelli del [progetto Nebbione](#)) oppure con Pinot nero e Nebbiolo come nel caso dell'eccellente [Nostra Signora della Neve](#) di Vajra, devono restare o VSQ o presentarsi, molto banalmente, come Doc [Piemonte spumante](#). E perdonatemi per aver pronunciato l'oscena parolaccia...





E così, [come scrivevo recentemente](#), anche se gli ettari in produzione e pertanto le bottiglie, di Alta Langa aumenteranno, resteranno poche. E la denominazione non potrà avvalersi, come effetto immagine, del contributo di produttori dotati di un'immagine ben superiore a quella degli spumantisti storici, giganti dell'Asti, che producono ANCHE un po' di Alta Langa.

Ma come ho trovato i 27 campioni di questo Brut millesimato (ma si può trovare anche Pas dosé ed Extra dry) ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte a mano per essere pressate ancora intere e "coltivate in vigne a oltre 250 metri sul livello del mare, nella zona collinare a destra del fiume Tanaro in ben 146 comuni"?

Siccome i campioni assaggiati erano 27 e non 65, come mi è accaduto nel caso di [un recente assaggio](#), sempre alla cieca, ci tengo a ricordarlo, di **Trento Doc**, nei prossimi giorni farò una cosa che spero gradirete, pubblicherò, una dopo l'altra, tutte le mie note di degustazione dei meno di trenta vini assaggiati.

Nell'attesa, per non lasciarvi con l'acquolina in bocca, e non sono in alcun modo condizionato nello scriverlo dall'[antica amicizia con i Bava](#), e dal fatto che uno dei tre fratelli, Giulio, sia il presidente del Consorzio Alta Langa (io con i presidenti dei Consorzi ho rapporti, diciamo così, altalenanti e non certo inclini al servilismo, come fanno bene in Franciacorta...), vi dirò che uno degli Alta Langa che mi sono piaciuti di più è, e lo so che scopro l'acqua calda, un vino targato **Giulio Cocchi**, il **Toto Corde 2010**. Che si è imposto, rispetto agli altri tre Alta Langa di casa, il [Bianc'd Bianc](#), il [Rösa](#), ed il [Pas Dosé Brut Nature](#), giusto di un'incollatura. Come a dire che Giulio Cocchi è, a mio avviso, la Maison di riferimento della denominazione.

Cosa sia il Totocorde, alla cui annata 2005 [dedicai uno dei primi articoli di questo nascente blog](#), cinque anni orsono, è presto detto. Una cuvée composta per il 70% da Pinot Nero, biotipo "fine di Champagne" e per il 30% da Chardonnay, biotipo "precoce di Borgogna", uve provenienti da vigneti situati a 250 metri - 320 metri di altezza. La prima fermentazione avviene in tini di acciaio per quasi tre settimane e l'affinamento sui lieviti si protrae per 48 mesi. Dosaggio degli zuccheri molto contenuto, inferiore ai 5 grammi litro.

Un **Alta Langa** che descriverei così: colore paglierino verdognolo, perlage sottile, di buona continuità, naso molto fine e delicato pietroso e salato e molto agrumato, con ananas, fiori bianchi, note di frutta gialla in evidenza. Gusto ampio e fresco, caratterizzato da una bella vena salata e nervosa, con bella tensione e dinamismo grande ricchezza di sapore e persistenza lunga.

Più di così