

ANDAR PER VINI

Spumanti, l'Alta Langa punta a 2 milioni di bottiglie

—di Mauro Giacomo Bertolli | 29 gennaio 2017

Alta Langa, DOC dal 2002 e DOCG dal 2011, rappresenta il Metodo Classico piemontese, una denominazione tra le più recenti tra quelle dedicate esclusivamente al Metodo Classico, che si rifà all'enologia sabauda dell'Ottocento, positivamente influenzata dalla Francia: mi piace sempre ricordare che a metà dell'Ottocento Carlo Gancia si stabilì per un paio d'anni a Reims facendosi assumere alla Piper-Heidsieck, importante maison fondata nel 1785, partendo come operaio, per poi diventare tecnico specializzato ed infine esperto, il tutto con l'obiettivo di imparare, oserei quasi dire "rubare", quante più nozioni possibile sulla lavorazione degli champagne.

La Denominazione Alta Langa si sviluppa sulla destra del fiume Tanaro, in quella fascia collinare che percorre le province di Cuneo, Asti ed Alessandria, territori che appartengono a 146 comuni. L'area è molto vasta, ma il numero di ettari vitati è ancora piuttosto esiguo: circa 100 con progetto di arrivare a 200. Questi numeri da un lato sono dovuti ad un progetto Alta Langa ancora giovane, in via di sviluppo, dall'altro all'attenta selezione dei terreni, esclusivamente collinari, con un'altitudine non inferiore ai 250 metri s.l.m., e dalla spiccata vocazione vitivinicola. I vitigni utilizzati sono Pinot Nero e Chardonnay almeno per il 90%: l'eventuale resto si può ottenere da vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte. Le tipologie di spumante prodotto sono Pas dosé, Extra Brut, Brut ed Extra dry, bianco o rosato, esclusivamente millesimati, ovvero con indicata l'annata. Altra caratteristica fondamentale è che il processo di elaborazione ed affinamento dei vini prima della messa in commercio debba essere di almeno 30 mesi, 36 mesi per i vini con la menzione "Riserva".

Mi piace anche ricordare il patto d'onore che lega le cantine ai viticoltori, per il quale questi ultimi si impegnano a impiantare e lavorare i vigneti seguendo un disciplinare determinato a garantire la massima qualità delle uve, e i produttori non fanno loro concorrenza, impegnandosi ad acquistare le uve da loro prodotte per realizzare lo spumante Alta Langa. Anzi è addirittura successo che alcuni piccoli viticoltori iniziassero anche a produrre direttamente l'Alta Langa.

Lo scorso 15 dicembre i soci del Consorzio dell'Alta Langa Docg si sono incontrati nella tenuta di Fontanafredda per fare una sorta di bilancio sull'andamento del 2016 e tracciare le linee per lo sviluppo del Metodo Classico piemontese. Piero Bagnasco, AD di Fontanafredda e padrone di casa, ha ricordato il grande momento di coesione che il Consorzio sta vivendo, con una splendida armonia tra parte agricola e parte industriale, proponendo di favorire l'ingresso di nuove aziende, confortato dagli ultimi dati positivi sulla commercializzazione delle bollicine Alta Langa.

A Giulio Bava, al secondo mandato come presidente del Consorzio, il compito di dare qualche numero “Siamo un piccolo consorzio che funziona molto bene. 85 soci, di cui 17 cantine, ben 70 aziende presenti oggi, segno che Alta Langa è sentito. Un progetto nato circa 30 anni fa per volontà di una manciata di viticoltori e sette aziende originarie. Tutti insieme stiamo sviluppando un vino, una denominazione e un territorio: è da qui che deriva ancora oggi la nostra energia. Se piantiamo una vigna per Alta Langa è perché crediamo nella scommessa di un vino che non sarà pronto prima di sei anni, e che dunque dovrà essere per forza un vino importante. La crescita e la qualità che Alta Langa oggi dimostra arrivano da lontano”.

Il Consorzio adesso chiede nuovi impianti “ma vuole che gli impianti siano sostenibili - ha specificato Bava -, l'uva valorizzata, la crescita regolare, parametrata alle vendite”.

La Regione Piemonte ha sostenuto la crescita del vigneto Alta Langa: da 70 ettari si è arrivati prima a 110 e adesso si punta a 200, non ancora tutte in produzione. Se nel 2012 si producevano 5.800 quintali di uva per Alta Langa - circa mezzo milione di bottiglie -, il millesimo 2016 avrà 760.000 bottiglie da 8.850 quintali di uva. In quattro anni la crescita è stata del 48%.

“Quando tutte le nuove vigne saranno interamente in produzione, fra 4 anni, le bottiglie saranno 2 milioni”, ha continuato Giulio Bava.

“I lunghi tempi di affinamento previsti dal disciplinare Alta Langa richiedono che il vino sia perfetto - ha detto il vicepresidente del Consorzio Carlo Bussi -. Il prezzo concordato in base alla qualità delle uve è sicuramente un incentivo per tutti a fare meglio. Minimizzare l'impatto dei trattamenti sull'uva è una priorità di ogni sistema di coltivazione, per questo abbiamo avviato un monitoraggio analitico sulle uve e sui vini con test sensibilissimi per avere la certezza della qualità offerta. Ci muoviamo nella direzione della sostenibilità delle coltivazioni”.

Tra i relatori anche il magnifico rettore della Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Pier Carlo Grimaldi: “La scelta del Consorzio Alta Langa raccoglie l'eredità di un territorio conservato dagli avi e mantenuto intatto per molto tempo. Un territorio che non è stato trasformato come le basse colline. Prezioso, fragile, certamente da sostenere, in cui salvaguardare la biodiversità. Le alte colline di langa conservano un patrimonio naturale che la bassa langa non ha più. La narrazione di questo vino avrà questo punto di forza: l'origine nel paesaggio fenogliano, terra straordinaria di resistenze - di guerre e di culture -, che ha fatto fronte ai cambiamenti, li ha assecondati, senza perdere il suo bagaglio di memoria”. Andrea Farinetti indica l'obiettivo per il futuro: dopo il consolidamento in Italia, l'export. “Con l'ingresso di Coppo, Contratto e Rizzi siamo ormai 17 produttori. Molti di noi prima di essere conosciuti per l'Alta Langa, erano noti per la produzione di Barolo e Barbera. L'Alta Langa dovrà competere nella stessa categoria, e dovrà farlo in tutto il mondo”.

Di seguito presento due delle cantine del gruppo, che hanno una caratteristica in comune: i proprietari sono esponenti dell'arte medica con una passione viscerale per la viticoltura, uno è un dentista rinomato e l'altro un cardiologo famoso in tutto il mondo. Ed attenti ai riassaggi finali. Anche oggi ha degustato insieme a me Sara Lazzeri, una delle più brave, giovani e carine sommelier AIS di Lombardia.

Cascina Bretta Rossa – Tagliolo Monferrato (AL)

Siamo nell'Alto Monferrato, in quella parte del Piemonte al confine con la Liguria in cui per secoli si sono incontrate, fuse e trasformate tradizioni, abitudini e sapori delle due regioni. Terra di Dolcetto, vitigno spesso sottovalutato ma dalle interessanti opportunità. Cascina Bretta Rossa sorge su un'antica stalla di pietra del 1600, il titolare è Giuseppe Ravasini, classe 1940, rinomato dentista ma "malato" di vino e campagna. L'azienda agricola appartiene alla sua famiglia dal 1920, comprata dal nonno materno, Luigi Spanò, di origine genovese: molti liguri usavano comprare una seconda casa in queste zone alla ricerca di un po' verde. La presenza della vigna costrinse quasi la famiglia ad iniziare una seconda attività, producendo dolcetto in parte per parenti ed amici ed in parte venduto a Genova in damigiane. Giuseppe ama raccontare che quella fra lui è il vino è stata un'attrazione immediata, direi quasi "fatale", tanto che fin da ragazzo si recava all'azienda agricola ogni volta che poteva. Giuseppe ha rilevato le quote dei suoi parenti nel 1961, diventando l'unico proprietario. Le prime bottiglie sono state messe in vendita nel 1980. L'azienda dispone oggi di 5 ettari di vigneti, posti ad un'altezza di circa 400 metri sul livello del mare, circondati da prati e boschi di castagno, noccioli, mandorli e ciliegi. I vitigni impiantati sono Dolcetto, Syrah, Pinot Nero, Albarossa, Chardonnay, Cortese e Moscato. La maggior parte del vigneto ha più di trent'anni, con una piccola parte con viti vecchie di ottant'anni e gli ultimi impianti fatti 10 anni fa. La produzione è di circa 30.000 bottiglie, ripartite tra 7 etichette. Edoardo Bonelli è l'agronomo, Sergio Molino l'enologo. Di seguito presento il Brut Leonora

Cuvée Leonora Spumante Brut Metodo Classico Alta Langa DOCG 2012

E' l'etichetta che Giuseppe ha dedicato alla moglie: Pinot Nero al 70 % e Chardonnay al 30 %. La vinificazione è in acciaio; le bottiglie restano in catasta sui lieviti per almeno 30 mesi. Produzione di 2.000 bottiglie con tenore alcolico del 12,5 %.

Nel bicchiere mi piace il colore giallo paglierino, decisamente brillante, solcato da un elegante perlage. Al naso si caratterizza per i sentori di lieviti, le note agrumate, le pregnanti erbe di montagna come l'amarognola iva, ma anche camomilla e gelsomino. Evidenti le parti fruttate con pera, pesca bianca ed albicocca. Al gusto è delicato, secco e caldo, morbido, strutturato e vinoso, con una bolla decisa ma cremosa.

Prezzo in enoteca: € 18 - 20

Cascina Pastori – Colombo Antonio e Figli – Bubbio (AT)

Bubbio è un piccolo paese nel cuore della Langa Astigiana: nasce nel 173 a.c., quando le legioni romane al comando del console Popilio Lenante conquistarono queste zone. Il Bubeum o Bubleum era un vino apprezzato sulle tavole della Roma antica durante le feste vinarie, come ricorda la scritta incisa su una pietra nei pressi del Colosseo di Roma, "Bubeum est genus et quoddam vinum". A ricordo di queste leggendarie origini, con decreto reale del 6 settembre 1921, il Comune di Bubbio è stato autorizzato a far uso di un particolare stemma civico con un'anfora romana con la scritta Bubeum e un grappolo di moscato con il motto "Dulcia Promam" – da me vengono fuori dolcezze – a descrivere i profumi che fuoriescono dall'anfora contenente il moscato bianco di Bubbio. Anche il Pinot Nero a Bubbio ha radici storiche, per merito di Cavour e dell'aristocrazia torinese: vi sono documenti che testimoniano l'esistenza nel 1872 di bottiglie di Pinot Nero della zona.

Nel 2004 Antonio Colombo, cardiologo di fama mondiale e grande appassionato di viticoltura, acquista Cascina Pastori e i 9 ettari di vigneto che la circondano, costruisce una nuova cantina che viene inaugurata nel 2006. Nel 2010 Colombo prende in cura Riccardo Cotarella, enologo che non ha bisogno di presentazioni: la conoscenza si sviluppa oltre il rapporto medico-paziente e Cotarella accetta di seguire Cascina Pastori, attirato dall'idea di un'azienda giovane, con possibilità, focalizzata sul Pinot Nero: soprattutto l'aspetto di lavorare in Piemonte su questo vitigno intriga Cotarella. Importante è il ruolo di Andrea, figlio di Antonio Colombo, che si occupa a tempo pieno dell'azienda, parzialmente aiutato per l'estero dalla sorella. La produzione, in lento ma costante aumento, con l'entrata in produzione di nuovi impianti, oggi si aggira intorno alla 50.000 bottiglie.

Alta Langa Brut Rosè Riserva Metodo Classico Docg Silvi 2011

E' un Pinot Nero in purezza, vinificato in acciaio, a cui segue una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi. Il Millesimo 2011 è il primo prodotto dall'azienda: 4.000 le bottiglie messe in catasta, con tenore alcolico del 12,5 %. Sboccatura della bottiglia assaggiata il 27 marzo 2015.

Nel bicchiere si presenta con bollicine finissime e durevoli, di un colore leggermente ramato, con un'idea di Provenza. Profumi delicati ma intensi, innanzitutto piccola pasticceria, marzapane, cioccolato bianco, confetti, a cui seguono evidenti le fragoline di bosco, ma anche la rosa canina, la salvia, la rapa rossa e fresche note muschiate. Non dimentichiamo un tocco di cipria.

E' un vino fresco, divertente, in bocca è avvolgente, setoso, delicato e raffinato, con una mineralità che rinfresca la beva, dinamico, di grande piacevolezza, armonico, con una nota lievemente aspra nel persistente finale

Prezzo in enoteca: € 30 – 35

I RIASSAGGI

In questa sezione della mia rubrica vado a riassaggiare le nuove annate di vini recensiti negli scorsi anni, indicando anche il link della precedente recensione. Sono vini legati all'articolo in essere, per cui in questo caso si tratta di 3 Alta Langa.

Cocchi – Cocconato (AT)

Nel 1978 la famiglia Bava ha rilevato la Giulio Cocchi, azienda fondata nel 1891 e fin d'allora dedicata a distillati e spumanti, capace di creare ricette originali per il Barolo Chinato, l'Aperitivo Americano ed il Vermouth. A capo dell'azienda, trasferita nel 2000 da Asti a Cocconato, vi sono i tre fratelli Bava : Roberto, Direttore Commerciale, Paolo e Giulio, enologi. Molto importante la consulenza enologica di Donato Lanati, che dura dal 1979. Nel 2016 è stato superato il traguardo delle 500.000 bottiglie. Giulio è anche il Presidente del Consorzio Tutela alta Langa

Al seguente link trovate il mio precedente articolo con una dettagliata storia dell'azienda ed una recensione del Bianc 'd Bianc Alta Langa Brut DOCG 2009:

<http://www.ilsole24ore.com/art/food/2016-10-28/alta-langa-bollicine-piemontese-130040.shtml?uuid=ADKmuBlB>

Nel mio riassaggio parlerò dell'annata 2011.

RIASSAGGIO:

Bianc 'd Bianc Alta Langa Brut DOCG 2011

Fin dal nome, il toponimo piemontese Bianc 'd Bianc, questo Alta Langa Metodo Classico rivendica la sua territorialità. E' uno Chardonnay in purezza, prodotto in 12.000 bottiglie e 600 magnum. Vendemmia a mano in cassette e vinificazione in tini d'acciaio. Resta in catasta sui lieviti per oltre 50 mesi. La bottiglia che ho degustato è stata sboccata nel maggio 2016.

Nel bicchiere si presenta con un brillante giallo paglierino decisamente in marcia verso il dorato, solcato da un perlage raffinato e persistente. Complessi e variegati i suoi profumi: frutti bianchi, frutti tropicali, mandarino e mela cotogna, la pasticceria del panettone ai canditi, note speziate come

l'anice stellato, il pepe bianco, la noce moscata ed un pizzico di vaniglia. In bocca la bolla piace per la grande pulizia, è quasi austera, potente ma al contempo delicata, strutturata e persistente, di corretta sapidità

Prezzo in enoteca: 28 - 30 Euro

Ettore Germano – Serralunga d'Alba (CN)

Sergio finisce la Scuola Enologica ad Alba nel 1985 e poi si dedica allo sviluppo dell'azienda fondata già nel 1856 dai suoi familiari. Col passare degli anni l'uva non viene più venduta ma tutta vinificata. Siamo in una delle aree più vocate per il barolo, e Sergio diventa un grande barolista, ma nella sua gamma di 14 vini, per un totale di circa 130.000 bottiglie, troviamo ben 6 tra Spumanti e vini bianchi, due delle passioni di Sergio, che ama ricordare quanto piacere e soddisfazione gli dia dedicarsi anche a queste tipologie di vini.

Al seguente link trovate il mio precedente articolo con una dettagliata storia dell'azienda ed una recensione del [Brut Alta Langa DOCG 2012](#):

RIASSAGGIO:

Brut Metodo Classico Alta Langa DOCG 2013

E' ottenuto da uve Pinot Nero all'80 % e Chardonnay al 20 %, provenienti da vigneti situati a oltre 500 metri di altitudine, su terreni calcarei con molte pietre, e quindi portatori di mineralità e acidità. Siamo nel comune di Cigliè, vicino al fiume Tanaro. La produzione è di circa 13.000 bottiglie. Il Pinot Nero vinifica in acciaio, mentre lo Chardonnay in botti di legno non tostate da 500 l. Resta in catasta sui lieviti per 30 mesi. Con la sboccatura si ricolmano le bottiglie con solo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur. Sboccatura della bottiglia assaggiata il 31 ottobre 2016.

Nel bicchiere è di colore paglierino con delle luminose sfumature dorate. Piacciono i profumi di crosta di pane, lieviti, frutta secca e mela matura. Intriganti anche le note erbacee e floreali, la salvia e una sensazione di pietra focaia. In bocca l'attacco è di grande personalità, pieno, avvolgente, morbido e fresco nella sua cremosità. Di grande pulizia ed eleganza, conquista anche per la persistenza.

Prezzo in enoteca: 22 - 25 Euro

Azienda Agricola Paolo Avezza – Canelli (AT)

Paolo si è prima affiancato, nel 1987, a papà Aldo, per poi subentrare nella conduzione dell'azienda agricola di famiglia, in cui lavorano tutti, i genitori, la moglie Gabriella, la figlia Roberta, tutti tranne il figlio Simone, studente d'ingegneria a Torino: naturalmente durante la vendemmia anche Simone fa la sua parte. L'azienda produce 30.000 bottiglie, divise su 7 etichette: da poco è in vendita l'ultima novità dell'azienda, Nizza DOCG annata 2014, ottenuta da Barbera al 100 %. Per la parte enologica Paolo si affida alla consulenza di Beppe Rattazzo.

Al seguente link trovate il mio precedente articolo con una dettagliata storia dell'azienda ed una recensione del [Brut Alta Langa DOCG 2011](#)

RIASSAGGIO:

Brut Metodo Classico Alta Langa DOCG 2013

Come nel 2011 è ottenuto da Pinot Nero per l'80 % e Chardonnay per il 20 %: vinificazione in acciaio per il primo, in legno per il secondo. Resta in catasta sui lieviti per almeno 30 mesi. La produzione del millesimo 2013 è di 5,500 bottiglie.

Di colore giallo paglierino, si tratta di un Metodo Classico fine e dinamico, coerente con la cifra stilistica di Paolo. Di buona freschezza, oltre alle note di lieviti e crosta di pane, piace un tocco erbaceo che si intuisce fra i sentori floreali e fruttati: in evidenza ananas ed agrumi, ma anche la mela. Note speziate dallo Chardonnay, equilibrio ed energia al sorso, piacevole la sapidità e la sua persistenza.

Prezzo in enoteca: 18 – 25 Euro