

ASSAGGI

Alta Langa: il Metodo Classico del Piemonte

By [Paolo Valente](#)Posted on 14 aprile 2019 - Questo articolo è stato letto **1.7K** volte.

Dopo il successo della scorsa edizione, gli spumanti **Metodo Classico Alta Langa DOCG** si sono nuovamente presentati alla stampa e al pubblico in un grande tasting che si è recentemente tenuto nel castello di **Grinzane Cavour**.

La denominazione Alta Langa DOCG nasce nel **2011** dalla trasformazione della precedente DOC istituita nel **2002** dopo un lungo percorso iniziato nel **1990** con la costituzione del Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte.

Abbiamo rivolto qualche domanda al Presidente del Consorzio **Giulio Bava**.

Dott. Bava quali sono le prospettive della denominazione?

«L'Alta Langa è un pezzo di storia dell'enologia del Piemonte. Qui lo spumante esiste da 150 anni e Alta Langa è solo un nome nuovo che 20 anni fa abbiamo dato cercando di individuare anche un territorio che prima non era codificato.

Oggi Alta Langa conta 105 soci di cui 25 aziende produttrici; i restanti sono viticoltori che coltivano i vigneti e conferiscono le uve ai soci produttori. L'ultima vendemmia ci ha dato uve per un potenziale di un milione e trecentomila bottiglie. Da 10 anni stiamo programmando la crescita della produzione partendo dal vigneto e questo ci porterà ad avere, tra tre anni, 350 ettari in produzione con un potenziale di tre milioni di bottiglie.»



Giulio Bava.

Quali sono gli elementi che caratterizzano i vostri prodotti?

«È il terreno che comanda e ci guida. A noi piace la riconoscibilità tra i vini, cerchiamo una certa identità dell'Alta Langa: rigore nei gusti, eleganza, pulizia accompagnata da una longevità sovente inaspettata. Il periodo di riposo sui lieviti è di almeno 30 mesi quindi il più giovane dei nostri vini esce in commercio dopo quattro anni dalla vendemmia. Questi sono i principali caratteri che si trovano nell'Alta Langa.»

La prevalenza di Pinot Nero, rispetto allo Chardonnay, che si trova in quasi tutti i prodotti è conseguenza della vicinanza con l'Oltrepò Pavese?

«Sicuramente con l'Oltrepò abbiamo origini comuni e il vitigno era diffuso in entrambi i territori. Ma a prescindere da tutto questo, il Pinot Nero è stata l'uva che si è dimostrata più interessante per essere coltivata e spumantizzata nelle nostre terre. Nel corso della sperimentazione durata 10 anni prima della nascita della denominazione, questa varietà si è dimostrata vincente in questi suoli calcarei, freddi, con marne affioranti; sono terreni che danno vini sapidi. Anche le altitudini (dai 250 m s.l.m. in su) consentono che la maturazione sia più lenta, condizione ideale per questo vitigno.»

LA DEGUSTAZIONE

La degustazione delle 50 etichette presenti ha evidenziato un'ottima qualità media con punte di eccellenza.

Quasi tutti i vini presentano una prevalenza di Pinot Nero; solo due etichette prevedono Chardonnay in purezza e in altre due lo Chardonnay è il vitigno principale. Il residuo zuccherino è, nella maggior parte dei prodotti, estremamente limitato.

Le cantine che ci hanno colpito di più sono state:

Enrico Serafino – Canale d'Alba (CN)

Alta Langa DOCG Zero Brut Nature 2012 – 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay – 72 mesi sui lieviti

Alta Langa DOCG Rosé de Saignée 2015 – 100% Pinot Nero – oltre 30 mesi sui lieviti
Entrambi sono prodotti di eccezionale eleganza e raffinatezza sia olfattiva che gustativa. Di grande personalità.



Contratto – Canelli (AT)

Alta Langa DOCG For England Blanc de Noir Pas Dosè 2014 – 100% Pinot Nero – 42 mesi sui lieviti

Alta Langa DOCG For England Rosé Pas Dosè 2014 – 100% Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Pas Dosè 2014 – 100% Chardonnay – 36 mesi sui lieviti

Prodotti monovitigno di grande eleganza e con tratti ben riconoscibili. Etichette originali degli anni '20 quando i vini erano già esportati in Inghilterra.



Contratto

Tosti – Canelli (AT)

Alta Langa DOCG Cuvée Giulio 2011 – 100% Pinot Nero – 70 mesi sui lieviti

Alta Langa DOCG Riserva Giulio 2009 – 100% Pinot Nero – 110 mesi sui lieviti

Lunghissime permanenze sui lieviti per questi due prodotti che presentano un residuo zuccherino tra i 6 e gli 8 grammi/litro. Complessi e persistenti con piacevoli note che rimandano alla dolcezza del frutto.



Tosti

RELATED ITEMS: [ALTA LANGA](#), [METODO CLASSICO](#), [PIEMONTE](#), [BOLLICINE](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/alta-langa-il-metodo-classico-del-piemonte/>