



DEGUSTAZIONI

La Prima dell'Alta Langa 2022: le nostre considerazioni ed i nostri migliori assaggi



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 giugno 2022

Ritorna dopo la pandemia la bella manifestazione “La Prima dell’Alta Langa” organizzata dal **Consorzio di Tutela dell’Alta Langa** e dedicata alle bollicine metodo classico prodotte seguendo il disciplinare della DOCG Alta Langa, in Piemonte, nelle Langhe appunto.

Esclusiva la location: il museo di **Italdesign** di Giugiaro, a Moncalieri. Un luogo normalmente chiuso al pubblico che raccoglie alcuni degli esemplari di autovetture più belli ed iconici della produzione del designer.

Ma il legame tra Italdesign e Alta Langa è molto più profondo. Nel 2012 fu Giorgetto Giugiaro a disegnare il calice istituzionale del Consorzio, calice sostituito da una nuova versione, presentata in anteprima assoluta proprio in questa occasione, sempre disegnata dall'azienda torinese e realizzata dalla vetreria Collevilca.



Il calice, chiamato “**Terra**” ha una forma inusuale: triangolare nella base si arrotonda nella parte superiore del bevante. Una forma decisamente particolare che ha suscitato pareri contrastanti tra i presenti.

Se da una parte è stata apprezzata la forma decisamente unica, dall'altra parte è stato evidenziato come fosse quantomeno strano il dover tenere in mano un calice dallo stelo triangolare.

Giulio Bava, presidente del Consorzio fino a poche settimane fa, spiega una curiosità del calice *“Oltre a integrare tutte le caratteristiche di un bicchiere da degustazione, questo particolare calice non consente il movimento di roteazione del vino, che spesso si fa sovrappensiero, anche quando – come nel caso del nostro metodo classico – non è proprio necessario”.*



I **46 produttori** presenti hanno messo in degustazione **115 cuvée**.

Rimane una **grande qualità media** delle produzioni che come già riscontrato nelle edizioni precedenti riescono a far esprimere al meglio il territorio. La già lunga permanenza sui lieviti prevista dal disciplinare (almeno trenta mesi) in gran parte dei casi è ancora più lunga; in degustazioni erano presenti numerose etichette con alle spalle tanti anni di affinamento sui lieviti. Rispetto a quanto rilevato nel corso del medesimo evento organizzato nella primavera 2019 ([vedi il nostro articolo](#)), abbiamo constatato un significativo **aumento della presenza di Chardonnay**, sia in purezza che in taglio con il Pinot Nero, di fatto unico altro vitigno utilizzato nonostante il disciplinare consenta utilizzo, fino al 10%, di altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Piemonte.

Abbiamo particolarmente apprezzato:

Ettore Germano – Blanc de Blanc Riserva Pas Dosé 2015, 65 mesi, per la sua eleganza unita alla potenza declinata nella persistenza

Ghione – La Reine Blanc de Noir Brut 2017, 40 mesi, per i suoi persistenti e delicati sentori tostati

Enrico Serafino – Zero 140 mesi Riserva Pas Dosé 2009 per la sua infinita eleganza

Giulio Cocchi– Pas Dosé 2012, 96 mesi, per la sua freschezza e persistenza

Mario Giribaldi – Matteo Giribaldi Pas Dosé 2013, 60 mesi, per la sua elegante dimostrazione di evoluzione

Marcalberto – Blanc de Blancs Pas Dosé 2018, per la sua purezza fresco sapida

Contratto – Millesimato Pas Dosé 2017 per la sua piacevolezza

Agricola Brandini – Rosato Brut 2016, 48 mesi, per le note gustative tipiche del vitigno

Terrabianca – Extra Brut 2017, 48 mesi, per la finezza, la sapidità e la freschezza



<https://vinodabere.it/la-prima-dellalta-langa-2022-le-nostre-considerazioni-ed-i-nostri-migliori-assaggi/>