

bubble's



La Prima dell'Alta Langa

di Paolo Valente
25 aprile 2024

Come è ormai diventata tradizione, anche quest'anno l'Alta Langa, la Denominazione piemontese che raccoglie il Metodo Classico prodotto in alcuni comuni delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo, si è presentata al pubblico degli operatori e della stampa.

L'occasione è quindi quella giusta per fare il punto sullo stato dell'arte della Denominazione, sulle tendenze e sul futuro.

La sesta edizione dell'anteprima si è svolta a teatro Regio di Torino con il quale il Consorzio Alta Langa ha stretto un accordo di partnership.

*“Il Teatro Regio è stata la cornice perfetta per la nostra degustazione annuale – commenta la presidente del Consorzio **Mariacristina Castelletta** -. Il Regio è uno dei templi della cultura italiana, un luogo con un design unico al mondo per la sua eleganza e maestosità, rispecchia ciò che desideriamo per la nostra denominazione: un profilo e uno stile altissimi, un'eccellenza con una grande storia, di cui essere orgogliosi”.*

Dal punto di vista della partecipazione, quella appena conclusa rappresenta un record: sessantacinque produttori presenti con più di 150 diverse cuvée in degustazione, dal millesimo più recente tra quelli in commercio, il 2020, a quelli più storici conservati per lungo tempo nelle cantine dei produttori.

A livello qualitativo l'Alta Langa si rivela, anno dopo anno, sempre all'altezza delle aspettative. La qualità media è senza dubbio molto alta rivelandosi buona anche nelle aziende che per la prima volta si affacciano al Metodo Classico. Questo è segno di una solida base tecnica raggiunta grazie anche al supporto di bravi enologi che condividono le conoscenze.

Lo Chardonnay sta entrando sempre più nella composizione ampelografica degli Alta Langa. Se nella prima edizione i prodotti erano principalmente realizzati con uve Pinot nero e gli Chardonnay (in blend o in purezza) si potevano contare sulle dita di una mano, oggi una buona percentuale dei vini presentati contiene, totalmente o in parte, lo Chardonnay.

Se, da una parte, questo ha portato a una maggiore facilità di approccio ai vini, forse, dall'altra, ne ha diminuito la tipicità che il Pinot nero conferiva alla Denominazione.

Numerosi campioni in assaggio presentavano un buon residuo zuccherino percepito tale da rendere il vino morbido e di facile beva, in linea con il gusto del consumatore medio che predilige una certa morbidezza al sorso. In ogni caso, i residui zuccherini effettivi si mantengono piuttosto bassi e la sensazione morbida spesso deriva dalla maturità dell'uva al momento della raccolta più che dal residuo in quanto tale. Certamente le uve raccolte a maggiore maturità rendono anche un profilo aromatico più complesso e dolce.

Dal punto di vista della permanenza sui lieviti durante la seconda fermentazione, vale la pena ricordare come l'Alta Langa sia la Denominazione in Italia che prevede il maggiore periodo minimo di sosta sui lieviti: 30 mesi che salgono a 36 mesi per la versione Riserva.

Nonostante il termine sia già di per sé lungo, la maggior parte dei produttori attende ancora alcuni mesi prima della sboccatura. Numerose sono poi le versioni di 48 mesi e oltre. Alcune aziende spingono le loro migliori Riserve fino a 100 mesi o più.

Nei campioni assaggiati non sempre la lunga permanenza sui lieviti rende giustizia al tempo e all'impegno riservato ai vini. Questo può anche essere determinato dal poco tempo trascorso tra il momento della sboccatura e la messa in commercio, ovvero la presentazione a questa manifestazione.

Se è vero che si tratta di un'anteprima, è altrettanto vero che certi prodotti, che hanno richiesto così tanta cura e tempo, necessitano, quasi obbligatoriamente, che la sosta in bottiglia dopo la sboccatura si prolunghi; la repentina messa in commercio (o presentazione) non giova e non rende giustizia al prodotto.



Banfi

Alta Langa DOCG Riserva Cuvée Aurora 100 Mesi (in Magnum) Pas dosé 2013

85% Pinot nero, 15% Chardonnay, 100 mesi sui lieviti.

Giallo dorato nel calice che risplende ancora di riflessi verdolini. I profumi sono complessi e

giustamente intensi, dall'agrumo alla pasticceria, dalla frutta secca alle spezie dolci. Il sorso è pieno, dall'ottima sapidità e dalla freschezza che lo rendono un vino verticale, austero ma non altezzoso. Ottima la persistenza.

Voto 94/100 BB



Coppo

Alta Langa DOCG Riserva Piero Coppo Riserva del Fondatore (in Magnum) Extra Brut 2013

60% Pinot nero, 40% chardonnay vinificato in legno, 99 mesi sui lieviti.

Perlage finissimo nel calice tinto di giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Elegante al naso con un mix tra frutta, agrume, tostature e panificazione. Il sorso, che si conferma elegante, è pieno e austero. Ottima la cremosità che si dipana per tutta la lunga persistenza.

Voto 93/100 BB



Enrico Serafino

Alta Langa DOCG Riserva Zero Blanc de Noir Pas dosé 2018

100% Pinot nero, almeno 60 mesi sui lieviti.

Elegante nel calice giallo paglierino solcato da perlage finissimo. Complesso all'olfatto che spazia tra i sentori di frutta a pasta gialla fresca, di fiori e le note di panificazione. Altrettanto raffinato il sorso che si dipana lungo, strutturato e accompagnato da una fresca mineralità.

Voto 92/100 BB



Tosti1820

Alta Langa DOCG Riserva Bicentenario Blanc de Noirs (in Magnum) Brut Nature 2010

100% Pinot nero, 105 mesi sui lieviti, prodotte solo 1000 magnum numerate.

Dal colore dorato brillante e dal perlage sottile, questo vino stupisce per il suo manifestarsi ancora giovane e fresco. I profumi, eleganti, spaziano tra la frutta matura e le spezie con qualche traccia di evoluzione. Sapido e minerale, in bocca risulta vibrante, persistente e dall'ottima struttura.

Voto 92/100 BB



Pecchenino

Alta Langa DOCG Psea Pas dosé 2020

65% Pinot nero, 45% Chardonnay, 9 mesi in legno sulle fecce fini con batonnage, oltre 36 mesi sui lieviti.

Dal colore giallo paglierino con perlage fine e numeroso, si apre sui toni della frutta e dell'agrume fresco; affiorano poi eleganti speziature e tosature. Un vino accattivante guidato da un'ottima freschezza che lo rende vibrante e diritto. Vigneti a 700 m s.l.m.

Voto 91/100 BB



Roberto Garbarino

Alta Langa DOCG L'Istinto Rosé (in Magnum) Extra Brut 2018

100% Pinot nero, almeno 30 mesi sui lieviti.

Dal delicato colore rosa tenue e dalla bollicina fine e persistente, questo Alta Langa si contraddistingue per un olfatto ricco di frutta, dall'agrume alle piccole bacche rosse. Di struttura, persistente e dal sorso succoso. Un'ottima espressione di rosé.

Voto 90/100 BB



Rizzi

Alta Langa DOCG Pas dosé 2019

80% Chardonnay, 20% Pinot nero, almeno 30 mesi sui lieviti.

Dal colore giallo paglierino brillante con un perlage vivo e persistente, questo spumante si mostra nitido nel suo frutto croccante e nell'agrume. Perfetto l'equilibrio tra le sue componenti che lo rendono diritto e verticale. Buona la struttura e lunga la persistenza.

Voto 90/100 BB



Ettore Germano

Alta Langa DOCG Riserva Blanc de Noir Pas dosé 2016

100% Pinot nero, parzialmente fermentato in tonneau di rovere francese, almeno 65 mesi sui lieviti.

Intenso giallo paglierino con bollicina fine e numerosa. Accenni di frutta rossa caratterizzano il naso che si apre su note di erbe aromatiche e di delicate tostature. Cremoso e di corpo, mantiene una buona verticalità grazie alla viva freschezza.

Voto 89/100



Tenuta Carretta

Alta Langa DOCG Ainali Brut 2020

Pinot nero e Chardonnay, almeno 36 mesi sui lieviti.

Intenso giallo paglierino con sfumature dorate, ottimo perlage. Sentori morbidi che rimandano alla frutta candita e alla panificazione. Ottima la verticalità e l'eleganza che contraddistinguono la lunga persistenza gusto olfattiva. Il moderato dosaggio rende pieno il sorso.

Voto 89/100



Mauro Sebaste

Alta Langa DOCG Avremo (in Magnum) Pas dosé 2019

80% Pinot nero, 20% Chardonnay, fermentazione in legno, almeno 30 mesi sui lieviti.

Giallo paglierino dalla vena ancora verdolina, con perlage fine e numeroso. Note fresche guidate da tutte le declinazioni degli agrumi freschi a cui si aggiungono, delicati, i sentori della vinificazione in legno che in bocca conferiscono rotondità. Buona la persistenza e l'equilibrio.

Voto 88/100



Vite Colte

Alta Langa DOCG Cinquecento Brut 2020

80% Pinot nero, 20% Chardonnay, almeno 30 mesi sui lieviti.

Calice giallo paglierino con bollicina fine e persistente. Profumi tipici di crosta di pane insieme a frutta a pasta bianca e fiori. Viva acidità al palato che risulta pulito e senza interferenze del residuo zuccherino. Cremoso e dalla buona persistenza.

Voto 88/100



Cascina Cerutti

Alta Langa DOCG Enrico Cerutti Brut 2020

80% Pinot nero, 20% Chardonnay, fermentazione malolattica svolta, 30 mesi sui lieviti.

Luminoso giallo paglierino con ottimo perlage, Delicato nei profumi di frutta fresca e di erbe di campo con accenni di crosta di pane. Ottimo equilibrio e ritorni gusto olfattivi coerenti e accattivanti. Buona verticalità e persistenza che chiude con un finale secco e vagamente amaricante.

Voto 87/100



Poderi Cusmano

Alta Langa DOCG Riserva Tenute Rade Pas dosé 2015

70% Chardonnay, 30% Pinot nero, fermentazione in legno, parziale fermentazione malolattica, 79 mesi sui lieviti.

Calice tinto di giallo paglierino intenso con perlage sottile e numeroso. Un vino dai caratteri particolari, complesso e sfaccettato con note anche balsamiche e affumicate e dal sorso intrigante e dalla buona struttura, è supportato, nella lunga persistenza, da viva freschezza.

Voto 85/100



Cantina Alice Bel Colle

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Cuvée Tresessanta Pas dosé 2019

100% Chardonnay da un unico vigneto, 36 mesi sui lieviti.

Giallo paglierino luminoso con perlage fine e numeroso. Convincenti sentori di frutta a pasta gialla insieme a quelli delle frutta secca e della panificazione; dalla buona vena sapida e dalla vibrante acidità, si propone al sorso diritto ma non tagliente.

Voto 84/100



Bosca

Alta Langa DOCG Ispiro Brut 2019

75% Pinot nero, 25% Chardonnay, 40 mesi sui lieviti.

Perlage fine nel calice giallo paglierino con pennellate dorate. Al naso fiori dolci, miele, e crosta di pane. Il sorso è guidato dalla sapidità che conferisce persistenza e verticalità.

Voto 83/100



Marcalberto

Alta Langa DOCG Nature 2020

100% Pinot nero, maturazione in legno per 7 mesi, almeno 30 mesi sui lieviti, senza solfiti aggiunti. Ai sentori fruttati e agrumati si aggiungono note tostate e di panificazione. Morbido al palato che rimane comunque verticale e persistente. Cremoso e pieno anche grazie all'ottimo il perlage che solca il calice giallo paglierino con riflessi dorati.

Voto 83/100



Borgo Maragliano

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Francesco Galliano Brut 2019

100% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti.

Bollicina delicata nel calice giallo paglierino. Note fruttate e di fiori dolci, accenni mielosi. In bocca emerge la buona struttura e la piacevole persistenza con ritorni complessi.

Voto 82/100

<https://www.bubblesitalia.com/la-prima-dellalta-langa/>