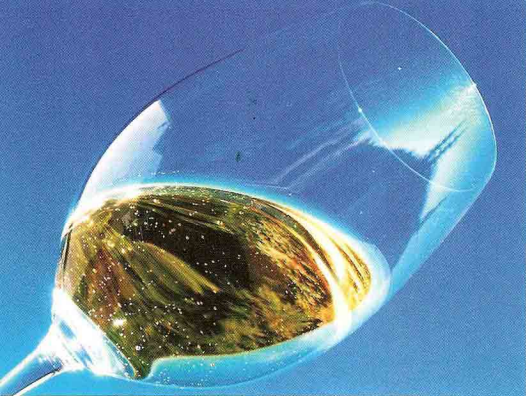


Civiltà del bere



Tra i riflessi dorati si intuisce il panorama delle vigne piemontesi dove si produce l'Alta Langa. Per le foto di questo servizio ringraziamo Berlucchi, Ferrari e i seguenti Consorzi di tutela: Alta Langa Doc, Franciacorta, Oltrepò Pavese Doc e Trento Doc

spumantizzare.

Per Alta Langa i produttori si sono dati una serie di regole da rispettare, come la determinazione dei prezzi delle uve, pagate in base a come viene condotto il vigneto, allo stato di sanità delle uve e al grado alcolico. In cantina i lieviti devono rimanere a contatto con il vino base per almeno 30 mesi. In pratica Alta Langa esce dopo tre anni dalla vendemmia. E infine è previsto solo il millesimato e questo anche per scoraggiare chi volesse immettere sul mercato un Alta Langa a ciclo breve. La versione maggiormente prodotta è il Brut nelle tipologie bianco, rosato e rosso, ad ora non ancora realizzato. Le aziende aderenti al Consorzio sono sette, alcune delle quali rappresentano i grandi nomi della spumantistica piemontese e nazionale: Campari con il marchio Enrico Serafino della Barbero e Cinzano, Fontanafredda, Gancia, Martini & Rossi, Vigne Regali di Strevi e Giulio Cocchi, di proprietà delle famiglie Bava e Tosti.

Le bottiglie in commercio sono 300 mila, le potenzialità arriverebbero a 450 mila sul totale di 60 ettari vitati. Potrebbero sembrare pochi rispetto al progetto così puntiglioso e lungo voluto dai produttori, in momenti in cui la

estimatore che sa utilizzarli in momenti e occasioni diversi».

Alta Langa Doc

Un progetto di studi e ricerche partito con i primi impianti negli anni '90 è alla base della recentissima Doc Alta Langa, il metodo classico piemontese nato con la vendemmia 2002. Il nome identifica il territorio, il sistema produttivo e la Doc. I vitigni sono Pinot nero per l'85% e Chardonnay.

All'interno di un territorio vasto, che sfiora i 25 mila ettari vitati alla destra orografica del fiume Tanaro e interessa le province di Cuneo, Asti e Alessandria, confinando a ovest con il comune di Lequio Berria e a est con quello di Acqui Terme, sono state identificate da parte dell'Istituto nazionale di Enologia di Asti e dell'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, nella sede distaccata di Asti, alcune zone collinari dove gli impianti di Chardonnay e Pinot nero a partire da 250 metri davano i risultati migliori per uve da

massa critica può fare la differenza, ma c'è un perché. «Ciò che ci siamo prefissati per l'Alta Langa», afferma Giovanni Carlo Bussi, presidente del Consorzio di tutela, «è di cercare di guidare la crescita in base alle richieste del mercato, in modo da non creare inflazione. Dedichiamo infinite cure alla produzione e sappiamo di avere un vino base importante, per questo i numeri sono limitati».

Il parere di Giulio Bava, Cocconato d'Asti: «Abbiamo un Alta Langa che risale al 1999 e può vantare il marchio per effetto della retroattività, e da tre anni produciamo un Rosé con il quale abbiamo voluto dare dignità al dialetto piemontese, chiamandolo semplicemente Rôsa. In tutto abbiamo quattro tipologie Alta Langa e sono convinto che per aziende come la nostra questo metodo classico possa essere un biglietto da visita importante per presentarsi sul mercato».

PIEMONTE ALTA LANGA

Giulio Cocchi

Strada Monterato, 2
14023 Cocconato (Asti)
☎ 0141.60.00.71 fax 0141.90.70.85
✉ giulio@cocchi.com
www.cocchi.it



Vino: Toto Corde, Alta Langa Brut Doc

Primo anno di produzione: 1999

Millesimo in commercio: 2003

Bottiglie prodotte: 25.000

Uve: Pinot nero 70%, Chardonnay 30%

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini d'acciaio per quasi 3 settimane e raffreddamento.

Fresa di spuma in bottiglia e lunga maturazione per 36 mesi. Remuage tradizionale su pupitre di legno e degorgement à la glace

Gradazione: 12,5% vol

Abbinamenti: aperitivo, con il pesce (splendido con un carpaccio di tonno al tartufo bianco), le carni bianche in salsa e delicate frittate di funghi e crostacei

Prezzo in enoteca: 19 euro