

## COMUNICATO STAMPA

### **Alta Langa Roma 2026: 47 produttori e 115 etichette in degustazione** *Appuntamento allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio lunedì 11 maggio*

L'Alta Langa Docg torna nella Capitale per la terza edizione di **Alta Langa Roma**, in programma **lunedì 11 maggio** allo **Spazio Field di Palazzo Brancaccio**.

**47 produttori** associati al Consorzio, **dalle 10:00 alle 17:00**, presenteranno al pubblico una selezione delle loro cuvée di Metodo Classico attualmente in commercio: **in tutto 115 etichette** tra bianchi, rosati e riserve.

L'evento, **unico quest'anno a livello nazionale esclusivamente dedicato alle Alte Bollicine Piemontesi**, è **riservato a operatori Horeca e stampa**, con accesso gratuito **previa registrazione**.

Nel corso della giornata si terranno anche alcune **masterclass** (su invito) condotte da **Marco Reitano**, sommelier del ristorante La Pergola \*\*\* del Rome Cavalieri – A Waldorf Astoria Hotel.

Questo l'elenco delle aziende partecipanti: Abrigo Fratelli, Agricola Brandini, Agricola TT, Anna Maria Abbona, Banfi, Bera, Bosca, Cantina Clavesana, Casa E. di Mirafiore, Colombo, Contratto, Coppo, Cortino, Cuvage, Daffara & Grasso, Deltetto 1953, Duchessa Lia, Enrico Serafino, Ettore Germano, Fontanafredda, Gancia, Garesio, Ghione Anna, Giulio Cocchi, Ivaldi, La Fusina, La Torre di Castel Rocchero, Marcalberto, Marco Capra, Marziano Abbona, Nada Giuseppe, Paolo Ferri, Pecchenino, Pianbello, Piazza Comm. Armando, Podere Gagliassi, Poderi Cusmano, Poderi Vaiot, Rizzi, Roccasanta, Saffirio, Tenuta Carretta, Tenuta Il Falchetto, Tenuta Langasco, Terre del Barolo, Tosti1820, Vite Colte.

*“L'Alta Langa Docg ritorna a Roma con grande entusiasmo e con un crescendo di partecipazione molto significativo - spiega il presidente del Consorzio **Giovanni Minetti** -. Siamo soddisfatti nel registrare la straordinaria adesione dei produttori, un numero che rappresenta quasi la metà degli associati al Consorzio e oltre l'80% della produzione totale. Si tratta quindi di un appuntamento di rilevanza assoluta per le aziende associate al Consorzio e per la denominazione, che riconoscono alla città di Roma e al suo comparto della somministrazione e della ristorazione un'importanza strategica per la diffusione della conoscenza dell'Alta Langa Docg, che va ben oltre la Capitale e il suo comprensorio. Torniamo quindi molto volentieri a presentare le nuove annate di Alta Langa Docg a una platea di*

*operatori specializzati che ha già dimostrato di apprezzarci e di esprimere stima e interesse concreto, e lo facciamo con una serie articolata di momenti che culminerà nel walk around tasting di lunedì 11 maggio a Palazzo Brancaccio”.*

Commenta **Marco Reitano**: *“Per il terzo anno consecutivo, Roma sceglie Alta Langa Docg, consolidando un appuntamento che è diventato un punto fermo per il settore. Un’occasione reale di incontro tra produttori e professionisti, per entrare nel merito dell’identità, del metodo e del posizionamento della denominazione. Un progetto che continua a rafforzare la presenza e il valore dell’Alta Langa Docg nel panorama enologico italiano e internazionale”.*

### **L’Alta Langa Docg incontra Roma: dieci locali protagonisti**

Nei giorni precedenti l’evento, dieci rinomati locali romani saranno protagonisti di un servizio fotografico che porterà l’allure dell’Alta Langa Docg nella Città Eterna. L’Alta Langa Docg incontrerà la ristorazione romana per raccontare tante storie di passione e maestria, dalla sala al cuore delle cucine, in un viaggio fotografico che celebra i sapori e insieme con i protagonisti della scena gastronomica romana. Gli scatti verranno pubblicati sui canali social del Consorzio. I locali coinvolti: Osteria Della Vittoria, Pierluigi, Antico Arco, Il Convivio Troiani, Avenida Caló, Mamma Orso, Al Ceppo 1968, La Quercia, San Baylon e Bylon Cocktail Bar. Un progetto che già lo scorso anno aveva coinvolto i locali Mirabelle, Follie del Villa Agrippina a Gran Meliá Hotel, L’Arcangelo, Armando al Pantheon, Sushisen, Romané di Stefano Callegari, Baccano, Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel, Ai Piani e Osteria Chiari.

### **Il cocktail**

Ogni anno, uno speciale cocktail viene studiato per l’evento Alta Langa Roma. Nel 2024 il De Russie propose “Alta Langa Roma”, in una collaborazione ufficiale che coinvolgeva anche il Consorzio del Vermouth di Torino. Nel 2025 "Alta Langa Passion" è stato creato da Giacomo Colamarino, bar manager di Ai Piani/Sottobanco.

Anche per Alta Langa Roma 2026 si accoglierà il contributo della mixology d’autore con il cocktail **“Torino Royal”**, firmato da Christian Comparone. Il drink nasce come interpretazione contemporanea del Piemonte, mettendo in dialogo alcune delle sue espressioni più identitarie: l’Alta Langa Docg, il Vermouth di Torino Igp e il Rosolio di Torino, insieme al Frangelico, memoria liquida della nocciola piemontese. La ricetta – 30 ml di Vermouth di Torino Igp rosso, 30 ml di Frangelico, 30 ml di Rosolio di Torino, 30 ml di succo di limone e 100 ml di Alta Langa Docg extra brut – dà vita a un equilibrio armonico e stratificato, in cui note agrumate, floreali e speziate si intrecciano con la verticalità e la complessità del Metodo Classico. Il risultato è un cocktail di grande bevibilità, rotondo e vibrante, capace di valorizzare le

caratteristiche distintive delle Alte Bollicine piemontesi e di raccontarne la versatilità anche nel mondo della miscelazione. Christian Comparone, Bar Manager di Palazzo Ripetta, porta in questo progetto oltre quindici anni di esperienza internazionale maturata tra Londra, Sydney e Tokyo. Nel corso della sua carriera ha collaborato con gruppi come Hyatt e Hilton, sviluppando competenze nella gestione e nella definizione di standard qualitativi e creativi su scala globale.

## I partner

**S. Bernardo** rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime piemontesi, a un'altezza di 1.300 m, in un ambiente incontaminato. Conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche, dagli anni Novanta è anche espressione del design italiano, grazie alla sua inconfondibile bottiglia "Gocce", disegnata da Giorgetto Giugiaro, ancora oggi icona di stile.

**La Tradizione** a Roma è una storica bottega gastronomica, riconosciuta per la straordinaria selezione di salumi e formaggi di alta qualità provenienti da tutta Italia e non solo. Un indirizzo iconico che custodisce e valorizza il patrimonio enogastronomico nazionale attraverso ricerca, competenza ed attenzione della materia prima.

**Olio Quattrociocchi** è un'eccellenza dell'olivicoltura italiana, sinonimo di qualità, innovazione e profondo legame con il territorio laziale. Un'azienda di Alatri che, attraverso una filiera attenta e tecniche all'avanguardia, valorizza l'olio extravergine d'oliva come espressione autentica della tradizione e della cultura mediterranea.

*Aprile 2026*

*Ufficio Stampa: Marianna Natale - [comunicazione@altalangadocg.com](mailto:comunicazione@altalangadocg.com) | [marianna@ishock.it](mailto:marianna@ishock.it)*



*Custodi dell'anima contadina del Piemonte meridionale: borghi di pietra, pascoli, muri a secco, silenzi luminosi, nocciole, tartufi e nebbie che profumano le notti.  
Preserviamo riti, ritmi, miti, biodiversità culturale e colturale delle nostre alte colline.  
Siamo una comunità fondata su identità collettive. Terre "rare" perché generose: capaci di donare molto a chi sa rispettarle.  
149 comuni, tre province - Alessandria, Asti, Cuneo - tra i 250 e gli oltre 800 metri sul livello del mare, qui nasce l'Alta Langa DOCG, ognuno con il suo accento, la sua memoria, la sua cura.  
Coltiviamo un sapere pratico che si tramanda dal XIX secolo e lo trasformiamo in un unico itinerario gustativo: suoli millenari; Pinot Nero e Chardonnay; tempo - almeno 30 mesi sui lieviti; altitudine; sempre millesimato.  
Custodiamo natura, storia e umanità in un intreccio indivisibile.*

## IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è stato costituito nel 2001, con l'obiettivo di tutelare un prodotto nato dopo molti anni di ricerche e studi sulla vocazionalità delle aree interessate. Uno spumante nato come progetto sperimentale, riunisce oggi viticoltori e produttori appassionati e lungimiranti che, spinti da un grande orgoglio piemontese, hanno fatto crescere questa denominazione giovane ma con radici profonde che rimandano alla seconda metà dell'800. La grande scommessa, che unisce tutti, è quella di produrre ogni anno un vino spumante di grande qualità, importante e identitario. A dicembre 2025 il Consorzio conta 100 produttori e 90 viticoltori associati e vanta una partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui è Main Sponsor e dove l'Alta Langa DOCG è **Official Sparkling Wine**, e con il mondo **Slow Food**, in particolare con la **Banca del Vino** e con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. Il Consorzio è inoltre partner tecnico del **Teatro Regio di Torino**. L'Alta Langa DOCG è stato nominato "**Vino dell'Anno Regione Piemonte**" 2025.

## L'ALTA LANGA DOCG

**L'Alta Langa Docg raccoglie l'eredità e prosegue la tradizione del primo metodo classico d'Italia, nato proprio in Piemonte nella seconda metà del 1800.** La denominazione ha ottenuto la Doc nel 2002 e il massimo riconoscimento qualitativo della Docg nel 2011, e oggi ha una produzione ancora molto limitata e rappresentata da circa tre milioni di bottiglie.

L'Alta Langa Docg è prodotto con uve Pinot nero e Chardonnay tra il 90 e il 100%, vinificate in purezza o insieme in percentuale variabile; il blend può essere integrato con un 10% di uve da vitigni autorizzati alla coltivazione all'interno dell'area di origine, di colore bianco o nero ma non aromatiche. Le tipologie sono bianco o rosé nelle versioni brut, extra-brut o pas dosé e il vino si avvale di un tempo di affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi, come prevede il disciplinare di produzione (60 per la tipologia "Riserva"). Caratteristica distintiva dell'Alta Langa è quella di essere uno spumante esclusivamente millesimato, cioè frutto di un'unica annata: ogni bottiglia riporta sempre in etichetta l'anno della vendemmia, legandosi indissolubilmente alle particolari caratteristiche di quella specifica raccolta, effettuata rigorosamente in modalità manuale e con le uve riposte in piccoli contenitori. Viene prodotto in un territorio alto collinare (440 metri slm l'altitudine media) che abbraccia le province di Alessandria, Asti e Cuneo: una terra che dall'Appennino vede le cime innevate delle Alpi e respira il profumo del mare. Una terra che raccoglie l'eredità tramandata dagli avi e mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali. Un territorio prezioso, da sostenere e da scoprire, con una grande biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria ricca di racconti di resistenza - bellica e culturale -, che ha fatto fronte al cambiamento dei tempi senza perdere memoria e identità.

#### **I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:**

- Oltre 100 cantine produttrici associate al Consorzio
- 500 ettari di vigneto tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo
- Il "vigneto Alta Langa" è - in via indicativa - coltivato per 2/3 a Pinot nero e per 1/3 a Chardonnay
- 3.500.000 bottiglie potenziali prodotte con la vendemmia 2025 (in commercio non prima dell'autunno 2028)
- Mercato interno: 85%
- Export: 15%

**@altalangadocg #altalangadocg #altalangaroma**





**REGIONE  
PIEMONTE**



**Sviluppo  
Rurale  
Piemonte  
2023-2027**

Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità  
Si invita a un consumo responsabile di bevande alcoliche

**CONSORZIO ALTA LANGA**

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - [www.altalangadocg.com](http://www.altalangadocg.com) - [info@altalangadocg.com](mailto:info@altalangadocg.com)