

Incontro alla tenuta Fontanafredda

Consorzio Alta Langa Docg punta a 2 milioni di bottiglie

Obiettivo di produzione fra quattro anni con nuove vigne sostenibili

ROBERTO FIORI
ALBA

Il progetto Alta Langa cresce e aspira a creare un nuovo territorio vitivinicolo tra Cuneese, Astigiano e Alessandrino, diventando lo spumante secco di qualità di tutto il Piemonte. È il suntuo dell'incontro fra i soci del Consorzio Alta Langa Docg alla tenuta Fontanafredda per fare il punto della situazione e tracciare le linee per lo sviluppo delle alte bollicine.

A fornire numeri e strategie è stato Giulio Bava, al secondo mandato come presidente. «Siamo un piccolo Consorzio che funziona molto bene - ha detto -. Un progetto nato circa 30 anni fa per volontà di una manciata di viticoltori e sette aziende originarie e che oggi può contare su 85 soci. Stiamo sviluppando un vino, una denominazione e un territorio: è da qui che deriva la nostra energia. Se piantiamo una vigna per Alta Langa è perché crediamo nella scommessa di un vino che non sarà pronto prima di sei anni e che dovrà essere per forza un vino importante. La crescita e la qualità che Alta Langa oggi dimostra arrivano da lontano».

Il Consorzio chiede nuovi impianti, «ma vogliamo che siano sostenibili» ha spiegato Bava. La Regione ha accolto la richiesta, appoggiando la crescita del vigneto Alta Langa: «Da 70 ettari si è arrivati a 110 e adesso si

punta a 200 ettari, non ancora tutti in produzione». Se nel 2012 si producevano 5800 quintali di uva per Alta Langa - circa mezzo milione di bottiglie - il millesimo 2016 avrà 760 mila bottiglie da 8850 quintali di uva. In quattro anni la crescita è stata del 48 per cento. «Con le nuove vigne in parte già piantate, abbiamo programmato il futuro. Quando tutte saranno in produzione, fra 4 anni, le bottiglie saranno 2 milioni».

Le priorità

Per il vicepresidente del Consorzio, Carlo Bussi «i lunghi tempi di affinamento previsti dal disciplinare Alta Langa richiedono un vino perfetto. Il prezzo concordato in base alla qualità delle uve è incentivo a fare meglio. Minimizzare l'impatto dei trattamenti sull'uva è priorità di ogni sistema di coltivazione, abbiamo avviato un monitoraggio analitico sulle uve e sui vini con test sensibili per avere la certezza della qualità offerta. Ci muoviamo nella direzione della sostenibilità delle coltivazioni». Prossimo obiettivo? «L'export - dice Andrea Farinetti di Fontanafredda -. Con l'ingresso di Coppo, Contratto e Rizzi siamo 17 produttori. Molti di noi prima, di essere conosciuti per le bollicine, erano noti per la produzione di Barolo e Barbera. L'Alta Langa dovrà competere nella stessa categoria in tutto il mondo».

© BY NC ND AI CUNI DIRITTI RISERVATI



Progetto in crescita
L'incontro dei soci del Consorzio Alta Langa Docg alla tenuta Fontanafredda. Attualmente i soci sono 85

