



**TERZO MANDATO PER GIULIO BAVA ALLA GUIDA DEL CONSORZIO ALTA LANGA;
VICEPRESIDENTE GIOVANNI CARLO BUSSI**

CENTRATI TUTTI GLI OBIETTIVI CHE ERANO STATI FISSATI PER L'ULTIMO TRIENNIO, NEL CDA
ENTRA ANCHE IL PRESIDENTE DI GANCIA ALESSANDRO PICCHI

Rinnovo delle cariche nel Consorzio Alta Langa: ieri, 30 maggio, il consiglio di amministrazione recentemente eletto dall'assemblea ha confermato presidente e vicepresidente, rispettivamente espressione dei produttori e dei viticoltori nel Cda.

Giulio Bava (Giulio Cocchi) inaugura così il suo terzo mandato consecutivo come presidente del Consorzio Alta Langa, e come lui Giovanni Carlo Bussi, viticoltore di San Marzano Oliveto (Asti) proseguirà il suo ruolo di vicepresidente.

Enologo astigiano, classe 1962, già presidente dell'Assoenologi Piemonte e Val d'Aosta e titolare con la famiglia della centenaria casa vinicola Cocchi, tra i fondatori del Consorzio Alta Langa, Giulio Bava legge questa rielezione come un riconoscimento per gli obiettivi centrati in questi anni.

"Nel 2016 il proposito del Consorzio era quello di completare il raddoppio della superficie vitata per arrivare a circa 200 ettari di vigneto Alta Langa – commenta Bava -: oggi ne abbiamo più di 230 e abbiamo superato il milione e trecentomila bottiglie (vendemmia 2018) a fronte delle 650 mila che producevamo tre anni fa. Dalle 19 cantine del 2016 siamo saliti a 42, benché non tutte ancora in produzione. La base agricola dei soci resta salda, con circa 80 viticoltori".

Non sono da meno i risultati sul fronte della **promozione**: *"Come avevamo promesso – dice Giulio Bava - abbiamo lavorato molto sulla promozione della denominazione, scegliendo eventi sul territorio nazionale in cui la nostra presenza fosse particolarmente di rilievo e qualificata. Nell'ultimo biennio abbiamo instaurato una partnership con la **Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, alla quale prendiamo parte come Official Sparkling Wine. L'autorevolezza dell'Alta Langa oggi si misura anche con il successo de **La Prima dell'Alta Langa**, evento dedicato al mondo dell'horeca, a giornalisti di settore e opinion leader che ha registrato circa 1000 presenze selezionate e su invito nell'edizione dello scorso aprile e più di 60 testate italiane e internazionali accreditate".*

Conclude il presidente Bava: *"Considerando la crescita del vigneto, supereremo a breve i due milioni di bottiglie: l'impegno e la sfida dei tre anni a venire consisteranno nell'accrescere ancora la conoscenza dell'Alta Langa Docg e la sua diffusione, consci di non poter flettere minimamente sulla qualità del prodotto".*



È stato rinnovato in questi giorni anche il **consiglio d'amministrazione** che guiderà l'ente fino al 2022. **Alessandro Picchi** (F.lli Gancia) entra al posto di Paola Visconti nella compagine, mentre sono stati confermati gli altri consiglieri: **Alberto Lazzarino** (Banfi), **Sergio Germano** (Germano Ettore), **Piero Bagnasco** (Fontanafredda) e **Mariacristina Castelletta** (Tosti). Per la parte agricola: **Luciano Chiarle** (viticoltore di Borgomale), **Luciano Ferrero** (viticoltore di Mango), **Gianpaolo Menotti** (viticoltore di Castel Rocchero), **Giacinto Balbo** (viticoltore di Bubbio e Cassinasco), **Loredana Penna** (viticoltore di Loazzolo).

Il **collegio sindacale** è composto dal presidente Barbara Carrero, da Terenzio Ravotto e Franco Brezza in qualità di sindaci effettivi.

L'ALTA LANGA DOCG È LO SPUMANTE BRUT STORICO DEL PIEMONTE - Una denominazione dalla produzione contenuta, con una storia molto lunga: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento, nelle "Cattedrali Sotterranee", dal giugno 2014 riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco.

È fatto di uve Pinot Nero e Chardonnay, in purezza o insieme in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: almeno 30 mesi. L'Alta Langa è esclusivamente millesimato, riporta cioè sempre in etichetta l'anno della vendemmia.

L'Alta Langa bianco ha sfumature da giallo paglierino a oro intenso e aromi che ricordano la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane. Al palato è armonico, caratterizzato da una delicata sapidità.

L'Alta Langa rosé ha un colore rosa cipria o più marcato quando è giovane, l'intensità aromatica tipica del Pinot Nero, con profumi che spaziano dal pompelmo alle spezie, un gusto equilibrato, ampio e lungo in cui si ritrova la sapidità caratteristica dell'Alta Langa Docg.

LE TERRE DELL'ALTA LANGA DOCG - Un territorio che guarda le cime innevate delle Alpi e respira il mare. Una terra che raccoglie l'eredità conservata dagli avi, mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali come è avvenuto invece nelle basse colline. L'Alta Langa è una zona preziosa, fragile, da sostenere, in cui salvaguardare la biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria di resistenze - di guerre e di culture -, che ha fatto fronte ai cambiamenti e li ha assecondati, senza perdere il suo bagaglio di memoria e la sua forte identità.

IL CONSORZIO ALTA LANGA DOCG - Quello dell'Alta Langa è oggi un Consorzio molto attivo: viticoltori e produttori sono coinvolti nello sviluppo di un vino, di una denominazione e di un territorio. Tutti legati da una grande scommessa: quella di un vino che non sarà pronto prima di sei anni dall'impianto e che per questo deve necessariamente essere un vino importante.

Maggio 2019

Ufficio stampa: Marianna Natale – marianna@ishock.it comunicazione@altalangadocg.com