Consorzio Alta Langa Docg, Giulio Bava confermato presidente

bava-8bf5cc7e

Giulio Bava è stato **rieletto alla presidenza del Consorzio Alta Langa**. Secondo mandato per l'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. Al suo fianco, nel ruolo di **vicepresidente**, è stato confermato **Carlo Bussi**, viticoltore di San Marzano Oliveto.

"L'obiettivo del Consorzio – spiega Giulio Bava - è quello di **completare il raddoppio della superificie vitata nel prossimo biennio** per passare dagli attuali 110 ettari a 200. Di conseguenza si punta a **raggiungere la produzione di un milione di bottiglie** a fronte delle attuali 650mila. Stiamo lavorando molto anche sul fronte della promozione della denominazione: in questi anni infatti la nostra presenza a eventi sul territorio nazionale è stata assidua e molto qualificata. Come già nel 2015, nel prossimo mese di luglio saremo parte attiva del **Progetto Vino di Collisioni** a Barolo, con incontri dedicati insieme a giornalisti e sommelier. Il 2016 ci sta portando grandi e belle novità: dall'ingresso nella compagine sociale di altre case spumantiere come Brandini di La Morra, Contratto e Coppo di Canelli e Rizzi di Treiso alla proficua collaborazione con BIM (Banca Intermomiliare) e Vetreria Etrusca. Di primo piano anche la presenza al prossimo Salone del Gusto di Torino di Alta Langa in qualità di bollicina ufficiale dell'evento".

È stato **rinnovato anche il consiglio d'amministrazione** che guiderà l'ente fino al 2019. I consiglieri eletti per quanto riguarda le aziende spumantiere sono: Paola Visconti (F.lli Gancia), Alberto Lazzarino (Banfi), Bernardino Sani (Enrico Serafino), Piero Bagnasco (Fontanafredda) e Mariacristina Castelletta (Tosti). Per la parte agricola: Luciano Chiarle, Luciano Ferrero, Gianpaolo Menotti, Giacinto Balbo, Loredana Penna. Il **collegio sindacale** è composto dal presidente Barbara Carrero e da Terenzio Ravotto e Franco Brezza (Martini &Rossi) in qualità di sindaci effettivi.

IL PROGETTO ALTA LANGA, TRA CASE STORICHE E VITICOLTORI - L’idea del progetto Alta Langa prende avvio negli anni Ottanta grazie all’unione tra le case storiche spumantiere piemontesi e i viticoltori in collaborazione con l’Istituto Sperimentale per l’Enologia. Il 5 marzo 1990 si ufficializza la produzione dello Spumante metodo classico Alta Langa. Nel 2002 ottiene il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e a partire dal millesimo 2008 le bottiglie Alta Langa hanno la Denominazione di origine controllata e garantita.

Del Consorzio fanno oggi parte oltre 70 vignaioli e 19 cantine: Avezza Paolo (Canelli – Asti), Banfi Piemonte (Strevi – Alessandria), Bera Valter (Neviglie – Cuneo), Paolo Berruti (Santo Stefano Belbo - Cuneo), Bretta Rossa (Tagliolo Monferrato - Alessandria), Giulio Cocchi (Asti), Enrico Serafino (Canale – Cuneo), Fontanafradda (Serralunga – Cuneo), F.lli Gancia (Canelli - Asti), Germano Ettore (Serralunga - Cuneo), Martini & Rossi (Pessione - Torino), Monteoliveto di Casà (Monticello d’Alba - Cuneo), Az. Agr. Pianbello (Loazzolo – Asti), Tosti (Canelli - Asti), Colombo Cascina Pastori (Bubbio - Asti). Gli ingressi più recenti sono Bandini (La Morra – Cuneo), Contratto (Canelli – Asti), Coppo (Canelli – Asti), Rizzi (Treiso – Cuneo). ALTA LANGA, ALTE BOLLICINE PIEMONTESI - Prodotto ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay, Alta Langa può essere solo millesimato e coltivato in vigneti sopra i 250 metri s.l.m. in una zona limitata delle province di Asti, Alessandria e Cuneo. L’Alta Langa possiede notevole ampiezza dei profumi e complessità, caratteristiche che si sviluppano grazie all’affinamento sui lieviti che avviene per non meno di trenta mesi in bottiglia. È prodotto come brut (bianco e rosé) e può diventare Riserva con più lunga permanenza sui lieviti nei migliori millesimi