

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini Degustazione guidata

OBIETTIVO ALTA LANGA

Mercoledì 10 SETTEMBRE 2025

Perché nell'Alta Langa la produzione spumantistica è eccellente?

ALTA LANGA: La zona di origine dello spumante Alta Langa DOCG è situata nella fascia collinare del basso Piemonte alla destra del fiume Tanaro e comprende 149 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo. I terreni collinari su cui coltivare i vitigni di Pinot nero e di Chardonnay sono marnosi, calcareo-argillosi, con una fertilità moderata. Sono frutto di un processo di sedimentazione si è svolto sui fondali del mare (o di lagune) nel cosiddetto Bacino Terziario Piemontese, che ha occupato per 30 milioni di anni tutto il Piemonte sud-occidentale per poi abbandonarlo circa 2,5 milioni di anni fa. L'accumulo di sedimenti ha dato origine a un'alternanza di strati, da quelli fini composti in prevalenza da limo e argilla si sono originate le tenere rocce grigio-azzurre dette marne; quelli costituiti da sabbia, nel caso non si siano cementati hanno mantenuto il nome di sabbie, mentre se hanno subito una compattazione sono stati trasformati in areniti, la nota "Pietra di Langa". Un territorio attraversato dai corsi d'acqua del Tanaro, del Belbo, della Bormida e dell'Orba che si originano dall'appennino e ne disegnano le valli e i calanchi. I vigneti di Alta Langa DOCG possono essere posizionati solamente in collina, a un'altitudine minima di 250 metri slm; sono assolutamente vietati i terreni di fondovalle e umidi. ***Il Disciplinare prevede che ogni vigneto sia composto da almeno 4.000 ceppi ad ettaro (10.000 mq). I vigneti, allevati con la controspalliera bassa, sono potati con il Guyot o il cordone speronato. La produzione delle uve non può superare i 110 quintali per ettaro e la resa in mosto di tutte le frazioni della pressatura deve essere inferiore al 65% così da ricavare esclusivamente la parte derivante dalla polpa.***

LA DEGUSTAZIONE guidata:

1. Alta Langa Brut Cuvée Valentina 2021 Bel Colle

Uve Pinot nero 95%, 5% chardonnay Il profumo è **note floreali e fruttate. Al palato è risultato verticale e potente.** Vinificazione Si preleva la prima frazione del 5% di mosto, si estrae il mosto fiore fino ad un massimo del 50%. La fermentazione è svolta con una parte in acciaio e una parte in tonneau di Allier di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio. Il vino affina in bottiglia per almeno 48 mesi ad una temperatura costante di 13°C.

Il mio giudizio: fresco, lo vedo bene come aperitivo con la carbonica medio-fine. Ottimo, voto 87/100;

2. Alta Langa Brut 2020 Piazzo

Uve Pinot Nero 70% Chardonnay 30% **Giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Complesso, elegante. Frutta a polpa bianca fusa a sentori più evoluti di lieviti, crosta di pane e frutta secca. Secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida.** Pressatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e maturazione per 7/8 mesi sulle fecce con bâtonnage. La primavera successiva alla vendemmia avviene la rifermentazione in bottiglia secondo il procedimento del metodo classico. Seguono almeno 30 mesi in bottiglia. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la sboccatura viene preparata utilizzando anche chardonnay fermentato e affinato in legno di annate precedenti e zucchero.

Il mio giudizio: ecco un vero Alta Langa. Eccellente, voto 90/100;

3. Alta Langa Brut Bacco d'Oro 2019 Contratto

80% Pinot Nero 20% Chardonnay Il mosto fiore delle uve fermenta e affina per 9 mesi in vasche d'acciaio, segue l'imbottigliamento. Dopo la seconda fermentazione in bottiglia, il vino affina sur lies per un minimo di 48 mesi a cui segue sboccatura e aggiunta di liquer d'expédition per un dosaggio finale di 5g/L. Nel 1940 la famiglia Contratto realizza una campagna promozionale

offrendo ai suoi clienti la possibilità di vincere l'ambito "Bacco d'Oro", una piccola moneta d'oro 18 carati posto tra il tappo e il cappellotto dello spumante Riserva Bacco d'Oro. Questo prezioso regalo veniva inserito ogni cento bottiglie dell'omonimo vino. **Il mio giudizio: non mi ha convinto appieno. Ottimo, voto 88/100;**

4. Alta Langa Pas Dosé Millesimato 2020 Contratto

Profumi sono morbidi e delicati, con sentori floreali e agrumati. Al palato si è mostrato fresco e sapido, dotato di un perlage fine. 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay Vigneto Nel comune di Bossolasco Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinamento per circa 9 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e conseguente affinamento per almeno 30 mesi sui lieviti. Il remuage avviene manualmente. Produzione media 80.000 bottiglie.

Il mio giudizio: tutto bene nelle schede ma, diciamolo, ha deluso un po'. Blasonato ma poco Alta Langa. Ottimo, voto 88/100;

5. Alta Langa Extra Brut Rosé Nature Cuvée Valentina 2021 Bel Colle

Uve Pinot nero 95%, 5% Chardonnay Le uve vengono pressate, si preleva la prima frazione del 5% di mosto, si estrae il mosto fiore fino ad un massimo del 50%. In pratica un rosato saignée. La fermentazione è svolta con una parte in acciaio e una parte in tonneau di Allier di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio. Il vino affina in bottiglia per almeno 48 mesi ad una temperatura costante di 13°C. Alla sboccatura la colmatura viene effettuata senza aggiunta di zuccheri. **Nel calice si è presentato rosa brillante, animato da un perlage fine e continuo. Il bouquet unisce fiori bianchi e gialli a sentori fruttati di susina e pera, con richiami fragranti di crosta di pane. Al palato, sapido e raffinato, con un finale lungo e bilanciato.** Il mio giudizio: che strano rosé, o meglio, rosato. Legno, 48 mesi sui lieviti, Nature. Un "famolo strano". Ottimo, 89/100;

6. Alta Langa Extra Brut Blanc de Blancs 2020 Cascina Fonda

Chardonnay 100%. Giallo paglierino, questo spumante emana eleganza. Al naso un bouquet di agrumi , mele, frutti tropicali e note floreali. Una leggera nota di brioche, derivante dal lungo affinamento sui lieviti. Al palato una freschezza vivace, accompagnata da una sottile mineralità. Durante la vinificazione, le uve vengono pressate delicatamente per ottenere il mosto limpido, che poi fermenta a temperature controllate. Successivamente avviene la fermentazione in bottiglia che conferisce a questo spumante il suo fine perlage. Il lungo affinamento sui lieviti (48 mesi) sviluppa aromi complessi e migliora la struttura del vino

Il mio giudizio: un eccellente spumante, voto 90/100;

7. Alta Langa Extra Brut 2019 Cascina Fonda

Chardonnay 50%, Pinot nero 50%: le classiche uve da spumante da un vigneto nel comune di Mango posto a 500 metri di altitudine, con esposizione nord-est. e suolo marnoso. **Macerazione a freddo con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con Metodo Classico e permanenza sui lieviti per circa 36 mesi. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Giallo paglierino intenso, con spuma fine e persistente. Al naso è floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca, crosta di pane e lievito. Al palato è minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile e armoniosa; bello il finale secco quasi nature.**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

Classifica finale:

- 1. Alta Langa Brut 2020 Piazza**
- 2. Alta Langa Extra Brut Blanc de Blancs 2020 Cascina Fonda**
- 3. Alta Langa Extra Brut 2019 Cascina Fonda**
- 4. Alta Langa Extra Brut Rosé Nature Cuvée Valentina 2021 Bel Colle**
- 5. Alta Langa Pas Dosé Millesimato 2020 Contratto**
- 6. Alta Langa Brut Bacco d'Oro 2019 Contratto**
- 7. Alta Langa Brut Cuvée Valentina 2021 Bel Colle**

E poi, come ci ha abituato l'Oste Stefano Bergamini, sono state presentate due "vere" sorprese incredibili:

- **OLTRENERO Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, 96 mesi sui lieviti. Le particolarità? 8 anni sui lieviti impossibili rintracciare all'analisi sensoriale. Colore giallo paglierino scarico (come un 24 mesi), bouquet di fiori e frutti di bosco con effusioni minime di boisé e crosta di pane (solo al tatto è stato percepito un poco di patisserie), Al palato l'acidità controllata, bella mineralità, lungo. Ma in Oltrepò fanno spumanti così?**
- **Avete mai assaggiato uno spumante work in progress? Mi spiego meglio. Avete mai assaggiato uno spumante che è stato sui lieviti 36 mesi prima del remuage? Ebbene noi Sì!!! Un rosato di Contratto con tappo a corona con la sua "bidule". Che esperienza!!! Solo alla Scuola di Vino del mercoledì accadono certe cose. Chapeau!!!**

Schede elaborate da Urano Cupisti