



mente in un convegno e oggi i tempi sono maturi per raccogliere i primi frutti. Abbiamo quindi lanciato due prodotti". Si tratta di Alta Langa Pas Dosé 2020 "Seicento", Pinot Nero (80%) e Chardonnay (20%), 42 mesi sui lieviti, e Alta Langa Brut 2021 "Cinquecento", stesso blend, che riposa minimo 30 mesi sui lieviti. "Abbiamo voluto scrivere sull'etichetta proprio i metri di altitudine dei vigneti - spiega Quadrumolo - per porre l'accento su quella che è la nostra specializzazione e che crediamo sia il futuro: l'alta quota".

Lazienda, che ha sede nel cuore di Barolo, riunisce 180 viticoltori e 300 ettari

Del resto, il disciplinare della Dogc Alta Langa, tra i più rigidi del nostro Paese, è l'unico che impone un'altezza minima dei vigneti, cioè 250 metri, come sottolinea Bruno Cordero, enologo e direttore generale di Vite Colte che, insieme all'agronomo Daniele Eberle e a tutto il team di tecnici, lavora al progetto dal 2016. E le sfide non sono finite. "Dopo Brut 500 e Pas Dosé 600 - rivela Cordero - stiamo sperimentando vigneti a 700 metri con l'obiettivo di essere riconoscibili e diventare specialisti e pionieri dell'alta quota nel nostro territorio".

Ma dove risiede la peculiarità della viticoltura di altitudine? Risponde Vincenzo Gerbi, docente presso il dipartimento di Scienze Agrarie dell'università di Torino, consulente enologo del progetto Vite Colte. "La questione dell'altitudine dei vigneti viene posta con insistenza in tempi recenti per via del cambiamento climatico - spiega Gerbi - Con le estati molto calde, il problema dei vini base per gli spumanti è la carenza di freschezza in quanto la temperatura elevata produce l'abbassamento dell'acidità fissa dei mosti e un'eccessiva maturazione delle uve. Quindi è interessante avere vigne in zone più alte dove gli acini maturano più lentamente: per fare le basi degli spumanti, infatti, basta un grado alcolico medio basso perché con la presa di spuma la gradazione alcolica cresce di 1-1,5 gradi. Un fenomeno che in Alta Langa è molto interessante in quanto si riescono a raggiungere i 600 metri, altitudine ideale per aumentare la freschezza nei vini".

Il prof Gerbi: "L'altitudine favorisce la freschezza e consente all'uva di maturare lentamente"

Ma perché per salvare la freschezza, Vite Colte preferisce puntare sull'altitudine e non - come fanno molte aziende - anticipare la vendemmia? "Anticipare il raccolto è un modo per affrontare cambiamenti climatici che funziona per i vigneti in zone molto vocate, quindi tradizionalmente ben esposte e assolate - spiega Gerbi - In quel caso vendemmiare prima garantisce un buon equilibrio fra alcol e acidità, soprattutto per le uve a bacca bianca. Non vale per i vitigni rossi che invece richiedono maturazioni più lunghe. Necessità che vale anche per lo Chardonnay di Alta Langa. Quest'uva, pur essendo a bacca bianca, dà il meglio se raccolta più tardi, nel

tempi "giusti": così facendo si riesce a preservare gli aromi primari. La pianta si sviluppa meglio e il risultato sono profumi più intensi nel vino che verrà". Uno stile che piace molto nelle regioni del Nordovest, dove nasce, e in generale in Italia, che rappresenta il mercato principale, ma che sta conquistando anche l'estero. "Va tenuto conto - dice Quadrumolo - che l'Alta Langa è una nicchia, in tutto si producono 1,5 milioni di bottiglie. Noi ne realizziamo 30mila per un fatturato di circa mezzo milione. E il trend è in crescita".

VITE COLTE

Altissima Langa, la magia delle bolle d'alta quota

di LARA LORETI

Nella Valle Belbo, a 500 e 600 metri di altitudine Pinot Nero e Chardonnay trovano il terroir ideale
Il presidente Quadrumolo: "Spumanti freschi e profumati"

Un vino che guarda la luna più da vicino. Lassù, sulle colline della Valle Belbo, il cielo è più blu e l'aria più sottile. Le notti più fresche e i profumi più intensi. A seicento metri, l'Alta Langa diventa altissima e il clima quasi montano rende la vigna più performante, soprattutto se in bottiglia sta per essere catturata l'effervescenza degli spumanti. Sono quei profumi, quella freschezza, e soprattutto l'unicità dell'altitudine che la cantina Vite Colte vuole intercettare per

le sue bollicine. Un progetto in cui mission e ricerca si intrecciano con l'obiettivo di un vino intenso, longevo, speciale, a base Chardonnay e Pinot Nero.

Con il quartier generale nel cuore di Barolo, Vite Colte, una delle realtà vinicole più rilevanti del Piemonte, riunisce 180 viticoltori soci che coltivano oltre 300 ettari. La scelta di investire nell'Alta Langa si è concretizzata intorno alla metà del decennio scorso. Ma l'idea di alzare l'asticella dell'altitudine e della qualità è più recente, come spiega il presidente Piero Quadrumolo: "Il progetto è nato una decina di anni fa, poi lo scorso anno l'abbiamo presentato ufficial-



1 Il progetto

La cantina, nata nel 2000, si trova ai piedi dei più prestigiosi cru del Barolo

2 Il paesaggio

I vigneti spaziano nelle zone più vocate della regione

tempi "giusti": così facendo si riesce a preservare gli aromi primari. La pianta si sviluppa meglio e il risultato sono profumi più intensi nel vino che verrà".

Uno stile che piace molto nelle regioni del Nordovest, dove nasce, e in generale in Italia, che rappresenta il mercato principale, ma che sta conquistando anche l'estero. "Va tenuto conto - dice Quadrumolo - che l'Alta Langa è una nicchia, in tutto si producono 1,5 milioni di bottiglie. Noi ne realizziamo 30mila per un fatturato di circa mezzo milione. E il trend è in crescita".

© RIPRODUZIONE RISERVATA