2018: 1.300.000 bottiglie di Alta Langa DOCG

La vendemmia della scorsa estate ha soddisfatto in pieno le aspettative dei 103 soci del Consorzio Alta Langa (78 vigneron e 25 case spumantiere): 1.500 quintali di uva Pinot Nero e Chardonnay raccolti per una produzione pari a 1 milione e 300 mila bottiglie di Alta Langa Docg millesimo 2018, che uscirà in commercio nel 2021.

Intanto prosegue la crescita del vigneto di Alta Langa che raggiungerà i 350 ettari nel prossimo biennio rispetto agli attuali 280 ettari, tra la provincia di Asti (130), quella di Cuneo (130) e quella di Alessandria (20).

Dal punto di vista delle attività svolte, il Consorzio è stato impegnato nei mesi scorsi come Official Sparkling Wine alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e all'evento Slow Food Terra Madre - Salone del Gusto. Inoltre, il 2018 è stato l'anno dell'apertura delle Terrazze Alta Langa (la prima all'interno del Castello di Moasca, in collaborazione con il ristorante Tra la Terra e il Cielo, e la seconda ad Alba, al "100 VINI caffè la brasilera" inaugurato di recente): esperienze che mettono al centro della carta dei vini dei locali aderenti proprio l'Alta Langa Docg di tutti i produttori del Consorzio.

Rilevante anche il risultato del primo Alta Langa Bar avviato nella pizzeria gourmet astigiana [cRust], una piccola realtà di successo in cui, in un solo anno, a fronte di una quarantina di coperti e della sola apertura serale del locale, sono state stappate oltre mille bottiglie di Alta Langa Docg. Il Consorzio ha anche creato, alla fine dell'inverno, un proprio evento dedicato al mondo dell'horeca e a giornalisti di settore e opinion leader: "La Prima dell'Alta Langa", grande degustazione di tutte le cuvée del Consorzio, ha avuto luogo al Castello di Grinzane Cavour e ha registrato il tutto esaurito. Si lavora alla prossima edizione dell'evento, che si terrà nel marzo 2019.

NUOVO CONSIGLIO NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI E RISTORATORI

Fisar, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, ha scelto Roma come sede simbolica per l'inizio di un percorso di avvicinamento ai 12.000 soci suddivisi in oltre 60 delegazioni territoriali sparse in Italia. Il nuovo presidente Luigi Terzago, in carica dal 1° gennaio 2019, ha vinto le elezioni a fine ottobre.

La festa d'insediamento ha rinsaldato il rapporto fra Delegazione di Roma e Castelli Romani, guidata dallo scorso aprile da Angela Maglione e giunta ormai al 25° anno di attività, e la Fisar Nazionale. Durante la serata si è tenuta anche la consegna di una targa da parte del Consiglio Nazionale al Delegato storico e fondatore della sede di Roma Filippo Terenzi.

Una serata ricca di spunti, durante la quale Luigi Terzago ha sottolineato alcune delle prerogative del suo mandato: "La mia missione – ha detto il Presidente Nazionale FISAR – è quella di fare riconoscere il ruolo del sommelier in Italia. In un Paese che è ormai solidamente il primo produttore di vino al mondo non è concepibile che non esista la figura lavorativa del nostro settore. La cosa mi sta a cuore e vorrei portarla avanti, sperando di riuscire nell'intento, collaborando con le strutture politiche preposte".