

Tartufi&Bollicine

Enogastronomico in Langa: Alba e dintorni. Trionfo di tartufi e vini. Cucina Langarola in gran spolvero

ALTA LANGA DOCG OFFICIAL SPARKLING WINE

DELL'88ª FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Dalle "Ultimate truffle dinner" ai "Foodies Moments", le alte bollicine piemontesi dimostrano la loro forte vocazione gastronomica in abbinamenti a tutto pasto

Bollicine di Alta Langa e tartufo bianco: anche in questa edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba l'Alta Langa Docg sarà Official Sparkling Wine della manifestazione.

Dal 6 ottobre al 25 novembre saranno moltissimi e di diversa natura gli appuntamenti in cui si potranno esplorare tutte le sfumature dell'affascinante abbinamento tra Alta Langa Docg e tartufo bianco: un accostamento che celebra un forte legame di sapori e tradizioni tra eccellenze dei frutti di Langa.

L'Alta Langa Docg sarà presente al taglio del nastro dell'edizione numero 88 della Fiera, con i sindaci delle nove città creative italiane, venerdì 5 ottobre, oltre che nella Cena di Gala che si terrà presso la Fondazione Ferrero.

Nelle settimane della Fiera, uno spazio sarà dedicato ad Alta Langa Docg per le degustazioni all'interno della Grande Enoteca e un punto Alta Langa verrà allestito nella Sala Beppe Fenoglio, nel Cortile della Maddalena.

Tra gli show cooking di grandi chef e gli incontri con gli ospiti, gli appuntamenti dell'Alba Truffle Show vedranno protagonista l'Alta Langa Docg: un sommelier darà il benvenuto agli ospiti della Sala Beppe Fenoglio con un calice di Alta Langa e le alte bollicine piemontesi, presentate dai rispettivi produttori, accompagneranno le proposte degli chef nei Foodies Moments.

Ecco il calendario dei Foodies Moments:

Venerdì 2 novembre alle 11 Chef Bernard Fournier

Venerdì 2 novembre alle 18 Chef Luca Zecchin

Sabato 3 novembre alle 11 Chef Damiano Nigro

Sabato 3 novembre alle 18 Chef Andrea Ferrucci

Domenica 4 novembre alle 11 Chef Davide Oldani

Domenica 4 novembre alle 18 Chef Serena D'Alesio

Sabato 10 novembre alle 11 Chef Luigi Taglienti

Sabato 10 novembre alle 18 Chef Filippo Sinisgalli

Domenica 11 novembre alle 11 Chef Ugo Alciati

Domenica 11 novembre alle 18 Chef Michelangelo Mammoliti

Sabato 17 novembre alle 11 Chef Mariuccia Roggero

Domenica 18 novembre alle 11 Chef Matteo Baronetto

Il metodo classico piemontese sarà proposto anche in abbinamento al menu delle Ultimate Truffle Dinner, a sottolineare ancora una volta la forte vocazione gastronomica di questo spumante in grado di accompagnare tutto il pasto.

Dalla fine del mese di ottobre banco di degustazione interamente dedicato all'Alta Langa Docg infine sarà presente in

piazza Risorgimento: qui si potranno assaggiare, servite da un sommelier dedicato, tutte le cuvée del Consorzio Alta Langa.

IL CONSORZIO ALTA LANGA - Quello dell'Alta Langa Docg è oggi un piccolo Consorzio molto attivo: conta 100 soci di cui 25 case spumantiere attive e coinvolte 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. Innamorati delle loro terre, i soci del Consorzio hanno avviato e difendono una viticoltura sostenibile e armonica al delicato, biodiverso tessuto dell'Alta Langa e dei suoi valori, rispettandone i ritmi naturali.

LE ALTE BOLLICINE PIEMONTESI - L'Alta Langa Docg è lo spumante brut di qualità del Piemonte. Una denominazione ancora piccola, ma con una storia molto lunga: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, nelle "cattedrali del vino" del Canellese, fin dalla metà dell'Ottocento.

Le alte bollicine piemontesi sono bianche o rosé, brut o pas dosé e hanno lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: 30 mesi. Anche in questo, nell'attesa paziente, i grandi produttori di Alta Langa come i piccoli assecondano le scansioni del calendario contadino e della tradizione. È un vino che si produce solo nelle annate migliori ed è esclusivamente millesimato, riporta sempre in etichetta l'anno della vendemmia. L'Alta Langa bianco ha sfumature da giallo paglierino a oro intenso e aromi che ricordano la vaniglia, il miele, la crosta del pane. Al palato è armonico, lievemente salato. L'Alta Langa rosé ha un colore rosa cipria, un profumo speziato, un gusto equilibrato, intenso con note di agrumi.

È un vino gastronomico per abbinamenti eleganti con piatti della tradizione piemontese – dai tajarin al tartufo bianco alla fonduta, dai flan di verdure al fritto misto – e per accostamenti riusciti e inaspettati come quelli con il Parmigiano o le grigliate di verdura e di pesce.