

CLAVESANA, I PRODUTTORI IN LANGA FESTEGGIANO SESSANTA VENDEMMIE

1 Maggio 2019



CLAVESANA - Era il 27 aprile 1959 quando un gruppo di coraggiosi viticoltori di Clavesana (Cuneo), comune nelle Langhe Sud Occidentali, decisero di unirsi per perseguire un obiettivo condiviso. Da 32 soci fondatori sono cresciuti a 230: oggi coltivano 380 ettari di vigne in collina, tra i 280 e i 500 metri sul livello del mare. Producono dolcetto, barbera, nebbiolo, ma anche chardonnay e pinot nero. Sono i Produttori in Langa che hanno festeggiato l'importante traguardo delle 60 vendemmie.

Una festa che ha coinvolto i soci ma anche tanti ospiti. Su tutti, alcuni protagonisti della cooperazione italiana e svizzera che si sono confrontati in una tavola rotonda: **Michael Hock**, enologo della St Jodern Kellerei, Visperterminen (Svizzera), **Giuseppe Bursi**, presidente delle Cantine Settesoli a Menfi (Agrigento, Sicilia) e **Gianni Pasquale**, direttore della Cantina Frentana a Rocca San Giovanni (Chieti, Abruzzo), affiancato dal loro agronomo,

il piemontese **Maurizio Gily**. Realtà diverse a confronto per raccontare le scelte fatte e le sfide che nei prossimi anni, dovrà affrontare la cooperazione.

“Iniziarono i nostri predecessori a pigiare pochi quintali d’uva già nella vendemmia 1959 – ha raccontato il presidente dei Produttori in Langa **Giovanni Bracco** – avevano un telo sulla testa e dormivano in cantina tanto era lo spirito di sacrificio. Da allora abbiamo fatto tanta strada e oggi ci aspettano altre sfide con la sperimentazione di nuovi vitigni su queste colline: non solo dolcetto che tradizionalmente, era l’unica uva o quasi coltivata qui, ma anche nebbiolo, chardonnay e pinot nero con cui scommettiamo sul futuro dell’Alta Langa come spumante di altissima qualità”.

Il direttore ed enologo **Damiano Sicca** ha aggiunto: “La svolta è iniziata nel Duemila con il conferimento totale delle uve dei soci, selezioni più rigorose in vigna e vinificazioni più moderne. Scelte che hanno portato a Produttori in Langa, un progetto nuovo che nasce dall’esigenza di un ulteriore cambiamento che accompagna le scelte di diversificazione delle cultivar in vigna. Dalla vendemmia di quest’anno avremo anche una linea biologica”.

Durante i festeggiamenti dei 60 anni, si è così simbolicamente aperta la prima bottiglia di Alta Langa Docg, un Mathusalem (6 litri), che apre ufficialmente la commercializzazione del nuovo spumante firmato dai Produttori in Langa.

La festa si è conclusa con una grande cena in cantina e un brindisi degli oltre 200 soci presenti.

I Produttori in Langa producono un milione e 800 mila bottiglie. Il fatturato della cooperativa ha sfiorato i 6 milioni di euro a fine 2018.

Uno sguardo sui soci. L’età media è piuttosto alta: 59 anni, ma i filari si stanno internazionalizzando con soci stranieri provenienti da alcuni Paesi esteri tra cui Svizzera, Lituania, Giappone. Le quote rosa rappresentano poco meno di un terzo dei soci. A inizio anno si costituita una Consulta Giovani con gli under 40: in questo gruppo, emergono nuove sensibilità come quella del biologico.