



## ENOPRESS TASTINGS N° 12 FEBBRAIO 2017

Editato da Mauro Maccario

ENOPRESS TASTINGS Montalbera con l'accento sulla prima "a" e non sulla "e", coma quasi tutti fanno.

È l'azienda della famiglia Morando, intitolata al bricco Montalbera, dove allignano le vigne più importanti e le più vecchie, un anfiteatro naturale, largo e solare, un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

È anche la principale interprete del vitigno Ruchè e ha fatto di questo raro e prezioso autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull'esportazione.

The screenshot shows the Enopress website interface. At the top, there is a red banner with the text 'THE WINE TIMES Enopress' and 'INTERNATIONAL CYBER NEWS IN THE ENGLISH AND CHINESE EDITORIAL BOARD'. Below this, there is a navigation menu with links like 'Enotecche Storiche', 'Cantine d'eccellenza', 'Chi siamo', 'Dove siamo', 'Case vinicole', 'Contatti', 'Cerca', and 'LOGIN'. The main content area displays the article title 'ENOPRESS TASTINGS N° 12 FEBBRAIO 2017' with a star rating of 0/5. The article details include the category 'ENOPRESS TASTINGS-ITA', the creation date '14 Febbraio 2017 09:07', the editor 'Mauro Maccario', and the number of visits '153'. A sidebar on the left contains a 'MENU' with various categories like 'Home', 'I VINI DEL MESE', 'ENOPRESS WINE SPECIAL', 'ENOPRESS TASTINGS', 'Attualità e stampa', 'Photo gallery', 'Opinioni', 'Lazio DOP & DOC', 'Temi del giorno', and 'Notizie per la Stampa'. At the bottom of the article, there is a black box with white text: 'In questo sito possono essere usati cookie per garantire una ottimale fruizione dei suoi servizi.'

0.Vigneti Montalbera Le origini dell'azienda risalgono all'inizio del ventesimo secolo, nel territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè.

Una delle peculiarità che da sempre distingue Montalbera nel panorama piemontese è quella di essere una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe.

Attualmente la Montalbera è costituita da due cantine: la prima a Castagnole Monferrato, di 160 ettari in un unico appezzamento riconosciuta per la produzione dell'autoctono Ruché, la seconda a Castiglione Tinella (in Langa), in regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento a Moscato d'Asti.

I vigneti a Castagnole coprono sei intere colline; gli unici spazi non vitati sono quelli del fondovalle che, per scelta aziendale, sono stati destinati alla coltivazione della tipica nocciola piemontese.



Il Ruchè occupa ben 82 ettari, vero e proprio fiore all'occhiello dell'azienda che è la maggiore produttrice di questo autoctono.

Le valli che circondano l'azienda sono ulteriormente coltivate per 38 ettari a Grigliolino d'Asti, per 28 ettari a Barbera d'Asti, per 8 ettari a Barbera del Monferrato, più 7 ettari dedicati alla produzione di Nebbiolo.

I restanti 6 ettari a Viognier per la produzione dei bianchi.

Della numerosa produzione aziendale, Enopress ha avuto la possibilità di degustare due vini, ottenuti da vitigni monferrini, della linea "Le Selezioni".

**O.ruche di castagnole monferrato docg laccento** Dal perfetto connubio tra un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione e un piccolo blend di uve appassite in vigna, Montalbera mette "Laccento" qualitativo sulla È di Ruchè.

Questo è un vino di grande souplesse ed eleganza.

Importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo dai grandi profumi delicati ammorbiditi e stemperati dalla sovra-maturazione.

Il colore è rosso rubino chiaro con riflessi aranciati, possibili anche a causa della presenza di uve surmature.

Al naso è intenso e coinvolgente nei profumi floreali di rosa, peonia e viola, fusi con anice stellato, chiodi di garofano e ginepro che avvolgono il fruttato di ciliegia, visciola in sciroppo, sfumature di carruba e la speziatura di pepe nero che emerge con l'evoluzione e lo rendono intrigante.

In bocca la dolcezza della rosa lega assieme il frutto, la lieve tannicità e le note speziate.

Un vino dalla trama fine ed elegante, che dà sensazioni di piacevolezza e semplicità.

Il retrogusto ripropone il naso con una persistenza veramente lunga che arriva a sfumature mentolate.

**O.barbera dasti docg lequilibrio** Un piccolo fuoriclasse di suadenza gustativa.

Il nome "Lequilibrio" deriva dal preciso processo di maturazione che questo vino segue, dai 15 ai 18 mesi, in "equilibrio", appunto, in legno tra barriques, tonneaux e botti grandi.

Rigorosamente legno proveniente dalla regione dell'allier francese.

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo porpora.

Profumo intenso, persistente, potente con netti sentori fruttati di piccoli frutti rossi selvatici (corbezzolo, mora e amarena), aromi speziati e balsamici di pepe nero, cacao amaro, erbe balsamiche di montagna e una nota boisé.

Sapore potente e palato di buona ed equilibrata acidità.

Setoso, morbido e di gran struttura e persistenza in bocca, un po' astringente, con gradevole fondo





amarognolo che chiude con una persuasiva nota di liquirizia e uno sfondo balsamico.

Tenuta Montalbera Via Montalbera 1 14030 – Castagnole Monferrato – (AT), Tel/Fax: +39 0141 292125cantina@montalbera.it – www.montalbera.it Era il 1964 quando il giovane Don Giacomo Cauda arrivò a Castagnole Monferrato, e con la parrocchia si trovò in gestione un piccolo appezzamento di terreno coltivato a vigna, 10 filari a Ruchè.

Colpito dalle caratteristiche del vitigno, si appassionò e s'innamorò della qualità che nell'immediato veniva espressa semplicemente dall'acino ancora in vigna.

O.Ruchè Deciso a riportarlo in produzione, Don Cauda iniziò a impiantare nuovamente questa varietà e ad incoraggiare i viticoltori.

La storia del Ruchè così come lo conosciamo oggi inizia da qui.

Nel 1987 arrivò la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è conosciuto e apprezzato sulle tavole nazionali ed internazionali per le sue caratteristiche uniche ed affascinanti.

La vita di questo curioso vitigno non è stata facile, sempre all'ombra di Barolo, Barbera ed altre varietà blasonate; l'origine del nome è incerta.

Una delle ipotesi è che derivi da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo, che avrebbero introdotto la Sua coltivazione in zona; o forse da "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni nella zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente e robusto, o ancora forse deriva dal termine piemontese "roche", vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato.

La tesi più accreditata, tuttavia, è che il Ruchè derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia.

Ciò che è certo è che nel Monferrato questa varietà ha trovato la sua terra di elezione di massima espressione qualitativa.

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità.

Per questo l'azienda ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di questo vitigno.

Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Bioasis di Ancona) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per determinare la tracciabilità genetica del vitigno.

Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database.

L'unica varietà che si avvicina ad essa è risultata il Pinot Nero, che presenta picchi simili.

Il Ruchè, detto il Principe del Monferrato, noto a molti in Piemonte, in Italia è molto meno conosciuto.

Un vino totalmente diverso dai soliti rossi piemontesi, e che già al naso stupisce per le sorprendenti note fruttate di rosa e di viola, affiancate da eleganti toni speziati.

Montalbera è leader del Ruchè, detenendo circa il 55% del totale, e lo produce in cinque differenti

versioni: "La Tradizione" (tradizionale) O.Ruchè LaTradizione Montalbera "Limpronta" (al legger sentor di legno, selezione di famiglia prodotta solo nelle annate più floride) O.ruche di castagnole monferrato docg limpronta "Laccento" –Selezione Bricco Montalbera, appunto, "Laccento" in versione passito e il recente Ruchè "Vegan", il primo Ruchè in assoluto dedicato ai vegani.

La prima annata certificata vegan è il Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2014.

O.ruche di castagnole monferrato docg vegan