



Il grande Monferrato di **Montalbera**, come ripartire dopo il Covid



City Torino news – Il blog di informazione sulla città di Torino

Svetta tra vigneti di **Ruchè, Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti** e dalle sue stanze si ammira un anfiteatro naturale che regala vini sopraffini. Con i suoi 100 ettari di vigneti, **Montalbera** è una delle cantine private più grandi del Piemonte, e fa del Ruchè il suo prodotto di punta. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva di **Montalbera**, elementi imprescindibili da altre due parole chiave: passione e bellezza, cardini intorno a cui ruota la mission di Franco **Morando**, imprenditore che ha reso **Montalbera** l'eccellenza che è.

Come affronterà **Montalbera** la sfida del rilancio post Covid? A spiegarlo è lo stesso **Franco Morando**, il principe del Ruchè, che si sta preparando per una ripartenza a 360 gradi.



“Speriamo che le Istituzioni diano il via libera alle aperture e alla circolazione al più presto, ovviamente in una situazione di contagi in diminuzione. Mi auguro che verso metà maggio si possa davvero pensare ad una ripresa non solo sotto l'aspetto economico, ma soprattutto in termini di rapporti umani che aprano il cuore di tutti e di felicità personale, con il ritorno alla vecchia socialità pre-Covid.”

Montalbera è pronta ad affrontare la ripartenza guardando oltre il vino, puntando su un concetto di incoming che permetterà di “degustare la bellezza” di questo angolo di Monferrato inesplorato e idilliaco, in cui l'occhio si divide tra superficie vitata e seminativo [a differenza della Langa, più nota ed altrettanto ricca di fascino, dove però sono distese interminabili di vigneti ad accompagnare lo sguardo, NdR].

La sfida di **Montalbera** è dunque lanciata su un nuovo concept di ospitalità che punta sul Luxury Wine Tourism, un nuovo modo di fare scoprire e vivere il Monferrato del Ruchè, che Franco **Morando** descrive con così tanta passione che si capisce fin da ora che sarà una proposta vincente.

“Da oltre un anno abbiamo in pancia il progetto dell'incoming e per inizio giugno saremo pronti, con quattro suite di lusso che si affacciano sull'anfiteatro dei nostri vigneti e sul

*lago. Una bellezza che si potrà ammirare anche dalla piscina per un'esperienza di pieno relax immersi nelle vigne. Saranno organizzate anche attività collaterali, come il Wine Trekking ed il Wine Biking, per scoprire **Montalbera** davvero a 360 gradi.”*

La ripartenza su cui punta Franco **Morando** è quindi un nuovo modo di vivere la sua **Montalbera**, andando oltre il vino, ma restandone visceralmente legati perché tutta l'esperienza sarà imperniata sul vino stesso. Un'idea che è nata prima del Covid e che ha visto la luce da una semplice constatazione.

*“Nel contesto pre-Covid, abbiamo capito che chi arriva al Wine Shop di **Montalbera** viene qui apposta, consapevole di ciò che sta facendo, perché qui il cliente non ci capita per caso. E allora abbiamo deciso di offrirgli di più. Non solo vino, ma anche ospitalità, sport, coccole e relax all'insegna della bellezza”.*



Un progetto ambizioso che non stupisce chi conosce il mondo di **Montalbera**, che non è assolutamente nuovo a lanciare idee innovative e dimostrare nei fatti che sono vincenti. È ciò che racconta, su tutte, la sfida del Ruchè Laccento di Castagnole Monferrato DOCG, oggi eccellenza pura, eletto “Miglior Vino in Assoluto” nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 di Luca Maroni con 99 punti, e definito “Un vino Unico” da Luca Gardini, il miglior sommelier del mondo 2010 secondo la Worldwide Sommelier Association. E ancora, il Ruchè di **Montalbera** ha ricevuto il riconoscimento dei Tre Bicchieri nella guida Gambero Rosso 2021.

*“Dieci anni fa si diceva che Franco **Morando** fosse un visionario perché lavorava in un vitigno in sovraturazione. Ma la filosofia dietro a questa scelta era legata alla natura: non sarà forse meglio cercare di interpretare al meglio il concetto di vino-frutto? A distanza di tempo, Franco **Morando**, oggi, è ritenuto tra i migliori produttori di Ruchè e grazie alla sua etichetta “Laccento” è noto per una metodologia scientifica in cui sono fondamentali i ruoli del produttore fantasioso e dell'enologo tecnico. Negli ultimi 5 anni il residuo zuccherino nel vino, che dà piacevolezza ed eleganza, è aumentato di 2-3-4 grammi, grazie alla sovraturazione delle uve che avviene direttamente in vigna, ed il Ruchè Laccento, è diventato il simbolo della denominazione, nonché il più rappresentativo e più bevuto nel mondo.”*

Proprio questa lunga strada, intrapresa controcorrente, testimonia la filosofia di Franco **Morando**, che si riflette in ogni sua scelta per far brillare sempre più **Montalbera**, come un diamante incastonato in una cornice di rara bellezza. Ed ecco che il Ruchè Laccento diventa fonte di ispirazione: “Il Ruchè mi insegna che vivere è come vincere come controvento, è tutto un equilibrio verso l'eccellenza, annusare il vino tra fronte e

naso, senza guardarlo troppo in faccia, puntandolo dritto, ma lasciandolo scorrere in bocca. L'accento è far diventare il mio corpo un tutt'uno con il bicchiere mentre "le onde del vino" mi riempiono la bocca di sonoro."

Tanto Ruchè, ma non solo. Anche Barbera d'Asti e Grignolino d'Asti, e molte altre perle. L'esperienza **Montalbera** è un viaggio dei sensi verso l'eccellenza e l'arte del saper vivere. Siete pronti a lasciarvi conquistare?

Le quattro suite per il Luxury wine tourism di **Montalbera**



