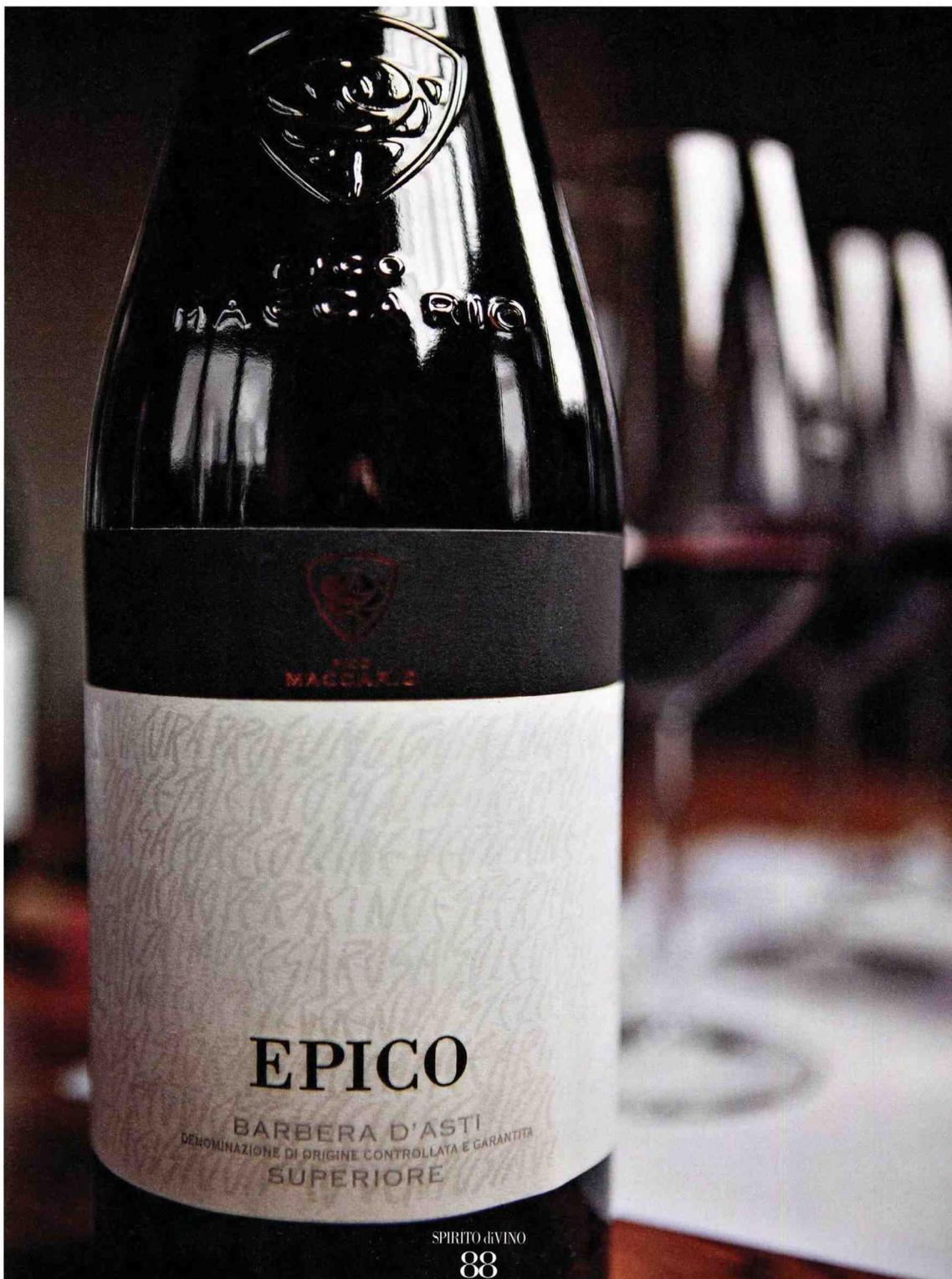


Pico Maccario (qui sopra) significa la più grande vigna ad appezzamento unico di tutto il Piemonte: 85 ettari di vigneto, di cui 60 solo a Barbera, il resto consta di impianti di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon, oltre che di Freisa e Favorita. Nella pagina a fianco, i sei vini degustati nella cornice particolare e spettacolare di Palazzo Iqos di Torino.

SPIRITO di VINO

86





SPIRITO di VINO
88



«Ricordatevi del Monferrato!». È questo l'appello preliminare in una soleggiata giornata da parte di Franco Morando e Vitaliano Maccario. Una locuzione semplicissima, severa e forse inquieta, ma efficace, così tanto efficace e opportuna da non voler cadere nell'oblio. Un invito solenne e garbato che, inevitabilmente, desta pensieri amabili e funesti, sia per la storia che collega questa terra ai contrasti della miseria e della nobiltà, sia per la sua equilibrata morfologia, scenicamente languida e zigzagante. Un'espressione che si è stampata nella mia mente per la ratio e il sentimento con cui è stata pronunciata, ma soprattutto per il sodalizio territoriale di questi lungimiranti imprenditori che hanno preferito orientare il discorso introducendo immediatamente il luogo, anziché le strategie aziendali. No, non credo affatto che questa sia retorica, tantomeno persuasione. È, viceversa, un volitivo attacco di dialettica che non vuole, nella maniera più assoluta, scadere in un patetico gesto di gratitudine nei confronti di tale distesa agricola, che dà comunque loro una proficua remunerazione. Insomma, rappresenta, adoro porre l'accento, un corretto richiamo alla

Barbera d'Asti Docg Epico 2010
 polposa, mielata, seducente
Barbera d'Asti Docg Epico 2012
 varietale, sapida, rinfrescante
Barbera d'Asti Docg Epico 2015
 sintetica, acida, promettente



disattenzione generale verso le intense meraviglie paesaggistiche italiane. Tradotto quindi nello sminuito Monferrato, soave porzione di superficie dove «le viti, che decorano quasi tutto il Piemonte, più varie che in Borgogna, a spalliera, a festoni, a pergolato ed a terrazza, si addensano nell'Astigiano e nelle terre confinanti», come ricorda Guido Piovene nel suo immenso *Viaggio in Italia* (1957), poiché ancora «se

non si sapesse che questa è una madrepora fitta di piccoli coltivatori, si avrebbe l'impressione di contemplare un grande feudo gentilizio. Il vigneto astigiano, nato dalla lotta secolare tra il bosco selvatico e il colono portatore del vitigno, è commovente e venerabile». Dicevamo allora imprenditori accorti e previdenti che, in poco tempo, si sono distinti nell'esaltare o nel recuperare vini autorevoli e versatili, nonché controllati e garantiti, cioè la Barbera d'Asti e il Ruché di Castagnole Monferrato. Luna, rigorosamente da non scrivere con l'iniziale minuscola, travolta nel 1986 dallo scandalo del metanolo mentre era già in profonda crisi, ha trovato nell'umiliazione lo stimolo per migliorare se stessa fino ad arrivare a livelli di classe

In alto, a destra, Vitaliano Maccario con lo chef Nicola di Tarsia del Ristorante Berbel di Torino che si è occupato dei piatti da accompagnare alla degustazione dei due rossi piemontesi come l'uovo in camicia e tartufo in zuppetta di topinambur (a sinistra). Sopra e nell'altra pagina, Barbera d'Asti Epico di Pico Maccario all'esame visivo e nella sua semplice ed elegante etichetta.

In alto, a sinistra, Franco Morando della famiglia proprietaria di Montalbera (via Montalbera 1, Castagnole Monferrato, Asti, www.montalbera.it) che ha portato in degustazione il tritico di Ruché di Castagnole Monferrato 2010, 2015 e 2016 insieme alla Barbera d'Asti Epico 2010, 2012 e 2015 di Pico Maccario (via Cordara 87, Mombaruzzo, Asti, www.picomaccario.it).



impensabili, anche all'estero! Come ci dimostra la straordinaria capacità distributiva della Pico Maccario. L'altro, ahimè ancora poco percepito in casa e fuori, ma altrettanto elegante, generoso e persino longevo (come ha evidenziato la degustazione), fa del suo sublime bouquet di petali di rosa un'autentica reliquia e trova in Montalbera il più emblematico ambasciatore. Rigore e progettazione, interpretazione e terroir, accompagnati dagli immancabili, ma non sempre scontati passione e investimento, caratterizzano in tutto e per

tutto queste due società. Una riflessione chiara e specifica di entrambi i proprietari, Franco e Vitaliano, il cui desiderio sta nel mettere in risalto le prerogative dei vitigni e di declinarle poi, in cantina, con l'ausilio dei loro comprovati enologi, in maniera eterogenea: dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento. Due prospetti, perciò, che hanno capitalizzato nel mondo del vino provenendo da altri successi. Due amicizie familiari di lunga data che hanno deciso di incontrarsi, come rileva bene Vitaliano, «cosa non

**Ruché di Castagnole Monferrato
 Docg Laccento 2010**
 floreale, sorprendente, magico

**Ruché di Castagnole Monferrato
 Docg Laccento 2015**
 delicato, umile, deciso

**Ruché di Castagnole Monferrato
 Docg Laccento 2016**
 fresco, fragrante, leggiadro



cipalis dextera (Prota Palatina) che, guarda caso, consentiva l'accesso da settentrione alla Augusta Taurinorum, ovvero la civitas romana, oggi nota come Torino. L'attenzione e il pathos nel narrare le proprie vendemmie si sono incrociati con gli spazi che hanno reso celebre la città, in una cornice dove al centro è rimasto, sempre dinamico e protagonista, il nettare degli Dei. Franco e Vitaliano hanno posto «Laccento» qualitativo all'interno di una convivialità che possedeva tutti i connotati e tutta la suggestione di un resoconto «Epic».

certo usuale per il Piemonte», in una cornice a dir poco spettacolare e, di nuovo, sconosciuta alla stragrande maggioranza. Già, Palazzo Iqos, appartenente alla compagnia statunitense della Philip Morris: un'autentica perla nel centro del capoluogo torinese, a esigua distanza da capolavori artistici esclusivi come l'autoritratto di Leonardo o da reperti di inestimabile valore come la Sacra Sindone. Una casa del '500, magnificamente ripresa e arredata, di fronte alla Galleria Sabauda, a un passo dalle vestigia romane della Porta Prin-

In alto, a sinistra, Franco Morando della famiglia proprietaria di Montalbera (via Montalbera 1, Castagnole Monferrato, Asti, www.montalbera.it) che ha portato in degustazione il trittico di Ruché di Castagnole Monferrato 2010, 2015 e 2016 insieme alla Barbera d'Asti Epico 2010, 2012 e 2015 di Pico Maccario (via Cordara 87, Mombaruzzo, Asti, www.picomaccario.it).