



Due grandi etichette del Monferrato si incontrano sotto il segno dei Tre Bicchieri

Due grandi etichette del Monferrato si incontrano sotto il segno dei Tre Bicchieri : È stato un evento straordinario che ha unito, all'IQOS Embassy di Torino, le cantine Montalbera e Pico Maccario premiate con i Tre Bicchieri, per degustare due grandi vini incoronati della massima onorificenza del Gambero Rosso: la Barbera d'Asti Superiore Epico 2015 della cantina PicoMaccario e il Ruchè Laccento 2016 della cantina Montalbera Terra del Ruchè. In una cornice torinese unica, si è tenuta una degustazione guidata da Gianni Fabrizio riservata ai giornalisti che hanno ascoltato la storia e i progetti di due importanti cantine piemontesi – attraverso le parole di Vitaliano Maccario e Franco Morando – e partecipato a una verticale delle migliori annate, al termine della quale, ci ha pensato lo chef stellato Nicola di Tarsia del ristorante “Berbel” Torino a deliziare il palato degli ospiti con ricette all'insegna dell'alta cucina, esaltata dal tartufo bianco d'Alba – vera chicca autunnale – che incontra questi eccellenti vini del Monferrato, e rappresenta uno dei più importanti ambasciatori del territorio. Per vivere un'esperienza nel gusto ancor più completa. La Barbera d'Asti e le sue molte declinazioni. Una, quella Superiore di Pico Maccario, ha meritato i Tre Bicchieri nella guida Vini d'Italia 2018. “Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio a intonare una canzone, e a ridere di gusto, e lo manda su a danzare e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere ” (Omero, Odissea). La Barbera è duttile, un vino rosso quotidiano in Piemonte, oppure ti dà la grande barbera di concentrazione ma sempre con la freschezza della Barbera. Note di degustazione Epico 2010 Barbera d'Asti Superiore DOCG: grande annata con maturazione piuttosto ritardata. Sublime esempio di Barbera moderna, eppure profondamente territoriale, con le classiche note di mora, ciliegia e sottobosco, accompagnate da una grandissima polpa e da una corroborante acidità, celeberrima in questo vitigno. La beva conquista sin dall'inizio e il calore non invade mai. Il finale è incisivo, finemente sapido e semplicemente lunghissimo. Vino affascinante, da conversazione. Epico 2012 Barbera d'Asti Superiore DOCG: buona annata, molto varietale. Colore rubino intenso. Sorprende il naso questo 2012 con un'ampiezza corale di mora, di mirtilli oltre a nuance floreali. Bella polpa di frutta a centro bocca e bella freschezza movimentata in generale. Soffice, morbida, gustosa da bere, acida al punto giusto. Il finale è comunque persistente, più dolce che sapido, ma nel complesso risulta molto gradevole. Epico 2015 Barbera d'Asti Superiore DOCG : tanto giovane, si presenta con un colore rosso rubino intenso, profumo complesso nel quale emergono frutti maturi, vaniglia ed un leggero boisè, sapore morbido con un buon equilibrio tra acido e tannico. È la sintesi delle due annate precedenti. Pico Maccario, la più grande vigna ad appezzamento unico di tutto il Piemonte: 85 ettari di vigneto, di cui 60 solo a Barbera, il resto vede impianti di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon, oltre che di Freisa e Favorita. “La rosa – spiega Vitaliano Maccario – è da sempre il simbolo della cantina sin dalla sua nascita e la presenza di questi fiori serve a indicare l'inizio di ogni filare, a segnalare tempestivamente la presenza di parassiti dannosi per le vigne, ma anche a rendere ancora più incantevoli questi luoghi. 4.500 piante di rose rosse, una per ogni filare. 315.000 barbatelle, 77.000 pali in pino, 10 chilometri di strade bianche. L'affinamento dei vini avviene in acciaio, botte grande o barrique, perseguendo sempre la direzione della massima ricerca della qualità e del rispetto per i tratti originari del frutto”. La cantina Pico Maccario dedica gran parte delle proprie risorse alle innovazioni tecnologiche e alla ricerca in vigne, con la convinzione che ogni “cambiamento, se ben calibrato, può essere l'origine di una sempre maggiore qualità dei vini”. Questi i numeri che caratterizzano la Cantina Pico Maccario, realtà produttiva tra le più prestigiose del Piemonte con sede in una delle aree maggiormente vocate alla produzione di Barbera: Mombaruzzo in provincia di Asti. Nasce nel 1997 e fin dall'inizio è condotta dai fratelli Pico e Vitaliano Maccario, uniti dalla medesima passione per il vino, ma la storia della famiglia Maccario nei vini si spinge molto indietro, è infatti la quarta generazione impegnata nel lavoro in vigna. Solo alla fine del secolo scorso, però, la decisione di produrre in prima persona mantenendo viva la stretta relazione con la terra e i vigneti, ereditata dalla famiglia. Nel giro di pochi anni i fratelli Maccario hanno saputo dare vita a vini che rispecchiano pienamente la filosofia aziendale, orientata alla ricerca dell'eccellenza

qualitativa raggiunta tramite continue sperimentazioni sui vini e sui vigneti, selezioni clonali migliorative, e, per alcuni vini, un efficace, peculiare e non invasivo utilizzo delle botti piccole. La gamma produttiva della Cantina Pico Maccario presenta vini di estrema piacevolezza, notevole morbidezza e grande eleganza. Le Barbera, vere portavoce dell'azienda, sono il frutto di un bilanciamento – ricercato, voluto, raggiunto – fra tradizione e modernità, morbidezza e rigore, mantenendo intatte le caratteristiche peculiari del vitigno. Epico, la Barbera Top di gamma – L'ultima nata in Casa Pico Maccario è la Barbera d'Asti Superiore Epico, punto di arrivo di un percorso iniziato quindici anni fa e mirato al raggiungimento della qualità assoluta. Frutto di un'attenzione costante per il vigneto, di una selezione accurata in cantina, di una pigiatura delicata e di un equilibrato bilanciamento nell'utilizzo del rovere francese, Epico rappresenta ad oggi il top di gamma della Cantina Pico Maccario. Un vino complesso, dai profumi inconfondibili e dal colore rubino intenso, in grado di competere con i più grandi rossi italiani da invecchiamento. È davvero un 'esplosione di profumi e sensazioni gustative, dove troviamo anche un tannino piuttosto marcato ma di notevole qualità, questo aspetto mi ha colpito positivamente e posso dire con certezza che ci troviamo davanti ad un signor vino molto strutturato. Il mercato ha premiato la dedizione e la lungimiranza dei fratelli Maccario, decretando immediatamente il successo di Epico: andata interamente esaurita l'annata 2009, è da oggi possibile prenotare in anteprima le etichette 2010. La cantina produce circa 900mila bottiglie l'anno. L'enologo è Roberto Olivieri. <https://www.picomaccario.it/> Montalbera riconferma il trionfo dello scorso anno con Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2016, premiato con 99 punti, il massimo riconoscimento, come "Miglior vino rosso in assoluto" dall'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. Un Ruchè che sa distinguersi, per il secondo anno consecutivo, infatti, il Gambero Rosso premia la denominazione Ruchè. Nel 2017 questo autorevole premio è andato al Ruchè La Tradizione 2015. Innamorarsi del Ruchè non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale. Esaltare queste caratteristiche tipiche ed uniche risulta impegnativo ma possibile. Il Ruchè Laccento è uno dei vini Montalbera più apprezzati all'estero, da solo rappresenta il 40% delle vendite totali all'estero in volume dell'azienda astigiana. È venduto nei migliori ristoranti ed enoteche della Germania e della Svizzera, tramite importatori/distributori specializzati. È inoltre presente nei mercati scandinavi, in particolare con grande successo in Danimarca e in Svezia. Negli Stati Uniti si trova nei migliori ristoranti di New York, Chicago, Miami, Los Angeles e San Francisco. In Giappone il Ruchè sta trovando fortuna soprattutto per la festa di San Valentino, come "vino dell'amore", da regalarsi all'amata insieme ad un mazzo di fiori, per del suo bouquet floreale che ricorda il profumo dei petali di rosa. Ad Hong Kong, Ronny Lau, uno dei più influenti critici e degustatori cinesi, a luglio ha scritto un articolo sul Ruchè Laccento e ha organizzato una degustazione esclusivamente dedicata a Montalbera che ha avuto grande successo.