



Il Ruchè Laccento 2016 di Montalbera vince i “Tre bicchieri” e parte in tour nel mondo

Il Ruchè Laccento 2016 di Montalbera vince i “Tre bicchieri” e parte in tour nel mondo : Il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2016, dell’azienda vitivinicola Montalbera, si è aggiudicato i “Tre bicchieri” della Guida “Vini d’Italia” edizione 2018. Da solo, il Ruchè Laccento rappresenta il 40% delle vendite totali all’estero in volume dell’azienda astigiana. Nei prossimi mesi questo vino sarà presentato a Hong Kong, Pechino, Mosca, New York, Chicago, Los Angeles e San Francisco. Montalbera (chiuderà il 2017 con un fatturato di 9 milioni, un 25% in più rispetto al 2016) esporta circa il 50% della sua produzione. I mercati internazionali in cui l’azienda è presente sono trentacinque. I principali sono Usa, Germania, Svizzera, Danimarca, Svezia e Olanda, i quali, tutti insieme, contano il 75% del fatturato totale export in volume. È il secondo anno consecutivo che il “Gambero Rosso” premia la denominazione Ruchè: per il 2017 il prestigioso riconoscimento è andato al Ruchè di Castagnole Monferrato “La Tradizione” vendemmia 2015, prima volta in assoluto in cui la denominazione ha ricevuto questo autorevole premio. Il vitigno del Ruche’ ha origini incerte, come il suo nome; la Doc del vino è stata attribuita solo nel 1987 per i paesi di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, in provincia di Asti, e la Docg è arrivata 2010. Il Ruchè Laccento è uno dei vini Montalbera più apprezzati all’estero: 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 – dove l’azienda agricola può contare su un proprio ufficio stampa – 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. “Soddisfazione e gratificazione, un grande onore, ma anche una ricompensa”, è il commento di Franco Morando, direttore generale di Montalbera (nella foto qui di seguito) azienda che da sei generazioni appartiene alla sua famiglia: “Laccento rappresenta il coraggio mio e di Montalbera di andare oltre. Laccento è il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè alla sua massima espressione”. Aggiunge Franco Morando: “Quest’anno festeggiamo i 10 anni del nostro Ruchè Laccento. Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo autoctono senza pari”. Montalbera ha puntato dritto verso la qualità e l’innovazione, “con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi – sottolinea Morando – effettuando un’attenta cernita di uve in sovra-maturazione, con un “piccolo” blend di uve appassite direttamente in vigna”. Nelle parole degli esperti il Ruchè è un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, dal profumo intrigante e con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Il gusto è delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante. “Un vino – aggiunge Franco Morando – che riesce a regalare in un bicchiere profumo, dolcezza, morbidezza, mineralità e alcolicità. Una rarità”. La famiglia Morando – nota per essere alle origini del pet food italiano – affonda le sue radici nelle Langhe, a Castiglione Tinella, luogo di origine di Enrico Riccardo Morando, mancato nei giorni scorsi (si veda l’articolo di Guido Minciotti, http://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2017-11-01/addio-enrico-morando-inventore-pet-food-italiano-1_91013.shtml?uid=AEKPb1C&fromSearch) – e dove sono state piantate le prime vigne. L’azienda agricola Montalbera nasce all’inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando, titolare dell’azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l’acquisizione di terreni confinanti e l’impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Oggi Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l’azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpata in un unico appezzamento. Conta su 160

ettari a Castagnole Monferrato – disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità – e 15 ettari a Castiglione Tinella, sempre accorpati in un unico appezzamento. L’azienda dà lavoro a 25 persone in continuativo tra campagna e cantina e a 120 nel periodo della vendemmia. I grandi investimenti effettuati negli ultimi anni in tecnologia e attrezzature hanno portato Montalbera a essere riconosciuta uno dei produttori di vino più innovativi a livello nazionale e internazionale. www.montalbera.it