

COUNTRY LIFESTYLE MAGAZINE

ANNO 2 - NUMERO 3 - PRIMAVERA 2018

365 monferrato

PIEMONTE - ITALIA

Personaggi

Guido Carlo **Alleva**
Lillo **D'Ambrosio**
Donato **Lanati**
Franco **Morando**
Umberto **Signorini**

Speciale Vini DOCG

Alta Langa
Nizza
Ruchè di Castagnole Monferrato

CONTATTI

I riferimenti delle 226 attività selezionate
nei primi tre numeri di 365 Monferrato

La ricerca della tipicità

landscapes
relaxation and accomodation
wines and spirits
top living
shopping
history and art
outdoor experiences

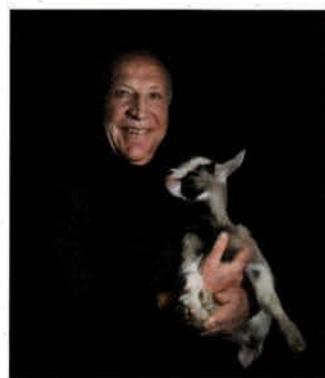
TESTO
ITALIANO e INGLESE

EURO 9,00

Noi Crediamo | 365 PERSONAGGI nel Monferrato

Cinque personaggi, con cinque storie diverse, accomunati da un'identica passione viscerale, quella per il Monferrato. Grazzano Badoglio, Casale Monferrato, Fubine Monferrato, Castagnole Monferrato e Occimiano sono i paesi da cui hanno origine le loro avventure imprenditoriali

Five personalities, with five different stories, united by an identical visceral passion for the Monferrato. Grazzano Badoglio, Casale Monferrato, Fubine Monferrato, Castagnole Monferrato and Occimiano are the villages where their entrepreneurial adventures began



Guido **Alleva** - Lillo **D'Ambrosio** - Donato **Lanati** - Franco **Morando** - Umberto **Signorini**

Noi crediamo nel Monferrato. Questo è il concetto che unisce in modo inequivocabile il pensiero dei cinque personaggi che abbiamo avuto il piacere d'incontrare nel lungo viaggio invernale che ci ha portato a realizzare il terzo numero di 365 Monferrato. Si tratta di cinque storie differenti, contraddistinte però dalla stessa passione, che stanno dimostrando come quello monferrino sia un territorio in cui è possibile sognare e realizzare progetti ambiziosi. Guido Alleva coordina uno dei più rinomati studi penalisti di Milano, e con il suo progetto legato al vino e alla ricettività si è riconciliato con i ricordi della sua gioventù trascorsa in Monferrato. Lillo D'Ambrosio conduce una prestigiosa sartoria dalla lunga tradizione familiare e da 40 anni continua a portare il nome del Monferrato in giro per il mondo. Donato Lanati, nonostante le molte offerte ricevute da rinomate zone vitivinicole italiane, da 35 continua a mantenere la sede della sua Enosis proprio tra le colline monferrine. Franco Morando è un manager di successo che, oltre a condurre la storica attività di famiglia nel torinese, si occupa anche di vino con un'azienda ormai consolidata a livello internazionale. Infine, Umberto Signorini è un imprenditore milanese che ha iniziato una seconda vita professionale proprio in Monferrato.

We believe in the Monferrato. This is the concept which unequivocally unites the mindset of the five personalities with whom we had the pleasure to meet during our travels this last winter, leading us to realize the third publication of 365 Monferrato. This edition looks at these 5 stories, different yet marked by the same passion, each demonstrating that the Monferrato is a region in which it is possible to dream and realize ambitious projects. Guido Alleva coordinates one of the most renowned criminal law firms in Milan, and with his project in wine production and luxury accommodation has been reconciled with the memories of his youth spent in the Monferrato. Lillo D'Ambrosio runs a prestigious tailor's shop which boasts a long family tradition and for forty years has been taking the name of the Monferrato to the world. Donato Lanati, despite the many offers he has received from renowned Italian wine-growing regions, has managed the headquarters of his company Enosis among the hills of the Monferrato for thirty-five years. Franco Morando is a successful manager who, in addition to leading the historic family business in Turin, also oversees his well-established and internationally renowned wine company. Finally, Umberto Signorini is a Milanese entrepreneur who has started a second professional life here, in the Monferrato.

365 PERSONAGGI

Franco Morando

Siamo diventati grandi per essere liberi di scegliere

Con i suoi 160 ettari in unico appezzamento, Montalbera da sola copre il 60% della produzione globale del Ruchè di Castagnole Monferrato. Un caso emblematico dove la quantità si sposa perfettamente alla qualità, dando spazio a sperimentazione, ricerca e scelta nella diversificazione dei vini proposti

With its 395 acres of undivided land, by itself Montalbera comprises 60% of the global production of Ruchè di Castagnole Monferrato. An exemplary case where quantity matches quality perfectly, allowing room for experimentation, research and choice in the diversification of wines offered

“ Fare il vino per me è fonte di grande piacevolezza, perché questo nettare divino è incapace di mentire, ti bisbiglierà sempre in bocca con completa e irripetibile onestà ogni volta che ne berrai un sorso

Making wine for me is a source of great pleasure, because this divine nectar is incapable of lying, it will always whisper in your mouth with complete and unique honesty whenever you take a sip ”

Franco Morando

Un Principe per tutto il Monferrato

Laureato in giurisprudenza a Torino con 110 e lode e dignità di stampa, dal 2006 Franco Morando siede nel CdA della Morando Spa, fondata da suo nonno Enrico nel 1948, pioniere del pet food in Italia. L'azienda è oggi tra i leader nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, con stabilimenti in Piemonte ad Andezeno, in Puglia a Molfetta, e oltre 350 dipendenti. Nel Monferrato ha portato Montalbera a essere una delle realtà vitivinicole più importanti di tutto il Piemonte

Having graduated from Law in Turin summa cum laude with special mention and recommendation for publication, Franco Morando has been on the board of directors of the Morando Spa since 2006. The company, founded by his grandfather Enrico in 1948, pioneered pet food production in Italy. Today it is a leading company in the field of food production for dogs, cats and horses, with factories in the Piemonte region, in Andezeno, and also in the Puglia region, in Molfetta, with over 350 employees. In the Monferrato area, Franco succeeded in making Montalbera one of the most important wineries in all of Piemonte.

È difficile immaginare cosa possa aver provato Enrico Riccardo Morando quando nel 1980 ha percorso il lungo crinale a ridosso di Castagnole Monferrato dopo aver acquistato la cascina Montalbera con i suoi tre ettari di vigneti. Forse avrà custodito gelosamente dentro di sé le emozioni provate in quel momento, ma di certo non è riuscito a nascondere l'ennesima intuizione della sua vita che ha portato un uomo di Langa come lui, giunto alla sesta generazione di proprietari terrieri, a investire proprio nel Monferrato. È molto più facile intuire cosa possa aver pensato prima della sua morte nel novembre dello scorso anno per il lavoro profuso da suo nipote Franco e da tutta la sua famiglia in quella stessa cascina. Del resto proprio Franco, già fortemente impegnato nella gestione dell'azienda di pet food ad Andezeno nel torinese, è riuscito a trasformare quella che poteva essere una nicchia o addirittura una semplice passione nella diversificazione degli asset di famiglia, in un'azienda a tutti gli effetti nonché in un traino per l'intero territorio del Monferrato. Montalbera ha chiuso il 2017 con oltre 650.000 bottiglie prodotte, e oggi esporta circa il 40% della sua produzione in 35 paesi, offrendo lavoro a 25 persone in continuativo tra campagna e cantina e a 120 nel periodo della vendemmia. Cosa più importante ancora, Franco Morando è riuscito definitivamente a nobilitare un antico vitigno, a lungo dimenticato, offrendogli un palcoscenico internazionale. Montalbera è stata la prima azienda a portare la denominazione Ruchè all'eccellenza dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel 2017 con l'etichetta "La Tradizione", replicando nel 2018 con "Laccento". Sempre nel 2018, con 99 punti "Laccento" è stato consacrato come miglior vino rosso italiano da Luca Maroni. Dopo la scomparsa di Enrico Morando, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici lo ha definito "il primo nome assoluto del settore, un vero e proprio pioniere nella storia della produzione italiana degli alimenti per animali domestici". Noi siamo sicuri che lui invece avrà pensato a suo nipote Franco come il "principe del Ruchè".

It is hard to imagine what Enrico Riccardo Morando might have felt when in 1980 he crossed the long ridge close to Castagnole Monferrato after having just bought the Montalbera farmhouse with its (then) mere 7.5 acres of vineyards. Perhaps he silently tucked away all he felt at that moment, but he certainly could not hide this - the umpteenth intuition of his life, that which brought a man like him from the Langhe area, a sixth-generation land owner, to invest in the Monferrato. It is much easier to guess what he may have thought before his passing in November last year about all the hard work his nephew Franco and his entire family devoted to his farmhouse. After all, Franco, already fully committed to the management of the pet food company in Andezeno, in the Turin area, was able to turn what he saw as a niche (or simply a mere passion for diversifying family assets) into a full-fledged company which became a driving force for the entire territory of the Monferrato. Montalbera ended 2017 having produced over 650,000 bottles, and today it exports about 40% of its production into 35 different countries, providing permanent employment for 25 people between the farm and the winery and up to 120 people during the harvesting period. More importantly, Franco Morando finally succeeded to bring dignity to an ancient, and long forgotten vine variety, by assigning it a role on the international stage. Montalbera was the first company to obtain the Tre Bicchieri of Gambero Rosso excellence award in 2017 for the Ruchè designation with its "La Tradizione" label, and again in 2018 with "Laccento". Also in 2018, with its awarded 99 points "Laccento" was consecrated as the best Italian red wine by Luca Maroni. After Enrico Morando's death, the National Association of Producers of Animal Feed described him as "the undisputed industry leader, a true pioneer in the history of Italian production of pet food". We are certain that he would have thought of his nephew Franco as the "Prince of Ruchè".

DOCG RUCHE' di CASTAGNOLE MONFERRATO

Il Ruchè di Castagnole Monferrato rappresenta un esempio emblematico del connubio vincente tra il vitigno autoctono e la sua area geografica di produzione ben delimitata. Riconosciuto come DOC nel 1987 e come DOCG nel 2010, in poco più di 30 anni ha saputo ritagliarsi un ruolo di assoluto rilievo nell'ambito della vitivinicoltura italiana

The Ruchè di Castagnole Monferrato is an emblematic example of the winning combination of the indigenous vine and its well-defined geographical and production area. Achieving the DOC denomination in 1987 and DOCG in 2010, in just over thirty years it has made a definitive name for itself as having role of absolute importance in the world of Italian viticulture

“
**Se a Castagnole Monferrato qualcuno
vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi**
*If, in Castagnole Monferrato, someone offers you a glass
of Ruchè, it's because they are enjoying your company*”

*Dicitura riportata sul cartello di benvenuto del Comune di Castagnole Monferrato
The wording on the welcome sign to the Castagnole Monferrato Municipality*

Nobile per Vocazione

OBIETTIVO 1 MILIONE DI BOTTIGLIE

Con un incremento del +7,6% rispetto all'anno precedente, nel 2017 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG ha registrato una produzione di 834.757 bottiglie. La superficie vitata è passata dai 10 ettari del 1988 agli attuali 136

OBJECTIVE: 1 MILLION BOTTLES

With an increase of +7.6% as compared to the previous year, in 2017 Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG recorded a production of 834,757 bottles. The vineyard area has increased from almost 25 acres in 1988 to the current 336 acres



Il nome

Le ipotesi maggiormente accreditate vogliono che il Ruchè sia arrivato in Piemonte in periodo medioevale, importato dalla Francia da monaci che lo piantarono nelle terre attorno a un monastero oggi scomparso, dedicato a San Rocco. Alcuni ritengono che il nome derivi da “roncet”, una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona, e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione al termine piemontese “roche”, zone arroccate e difficili da lavorare. Da recenti ricerche condotte dall'azienda Montalbera, tramite lo studio del DNA del vitigno effettuato in collaborazione con il centro scientifico Bioesis, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Da tempo immemorabile solo presente nell'area di Asti, a tutti gli effetti è un vitigno astigiano per secolare acquisizione.

The most accredited hypotheses suggest that the Ruchè arrived in Piemonte in the Middle Ages, imported from France by Monks who transplanted the vines to the land around the now non-existent monastery dedicated to San Rocco. Some believe that the name derives from “roncet”, an infectious plant disease that in times past attacked the vines of the area, and to which the Ruchè proved particularly resistant. Others consider it a derivation of the Piemontese term “roche” which refers to land which is rocky and difficult to work. From recent research conducted by the Montalbera company through the study of the DNA of the vine, conducted in collaboration with the Bioesis Scientific Center, it seems possible that it derives from ancient vines of Haute-Savoie, France. From time immemorial and unique to Asti - in all respects it is an Asti wine from a centuries-old acquisition.

In agenda

LA FESTA DEL RUCHÈ - 12 e 13 maggio

L'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizzano l'undicesima edizione della “Festa del Ruchè”, banco d'assaggio che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vino autoctono del territorio. L'appuntamento è per sabato 12 e domenica 13 maggio 2018 nello scenario della Tenuta “La Mercantile”, edificio del tardo Settecento: alla presenza diretta dei produttori si potrà degustare il Ruchè e assaggiare piatti tipici del territorio.

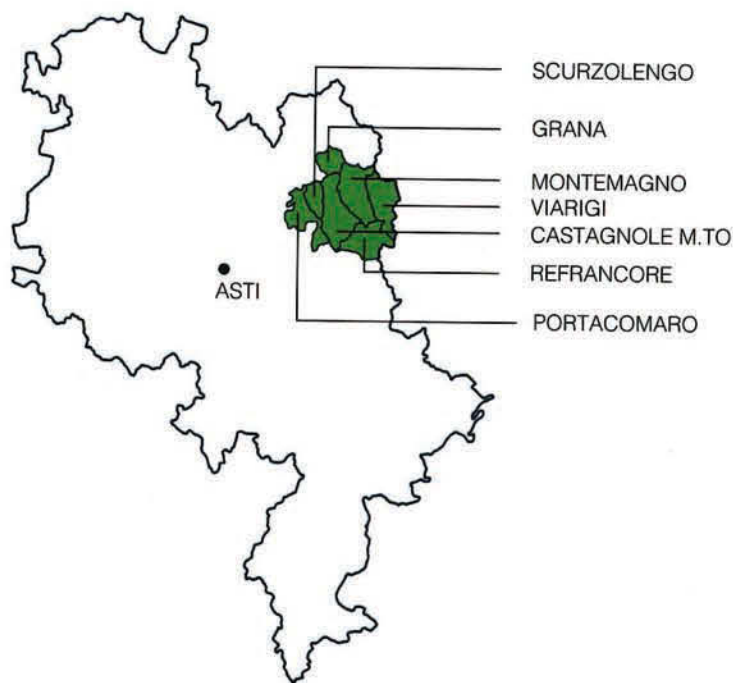
THE RUCHÈ FESTIVAL - 12th and 13th May

The Ruchè Producers Association of Castagnole Monferrato in collaboration with the Municipality of Castagnole Monferrato, the Go Wine Association and the Barbera d'Asti and Wines of Monferrato Consortium, the eleventh edition of the “Festa del Ruchè” has been organized. A tasting event which promotes and spreads awareness of Ruchè, an indigenous wine of the territory. The event is scheduled for Saturday 12th and Sunday 13th May 2018 before the backdrop of the late eighteenth century “La Mercantile” Estate; an opportunity to taste the Ruchè, meet the producers and try typical local dishes.

DOCG RUCHÈ

Castagnole Monferrato
Grana
Montemagno
Portacomaro
Refrancore
Scurzolengo
Viarigi

dal 2010



DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

VITIGNO: Ruchè minimo 90% - Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%

GIACITURA VIGNETI: è esclusa l'esposizione a nord

DENSITA' D'IMPIANTO: non inferiore a 4000 ceppi ad ettaro

RESE MASSIME UVA: 9 t/ha, menzione vigna 8 t/ha

RESE MASSIME VINO: 70% uva/vino 63 hl/ha

VINIFICAZIONE: Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.

FROM THE PRODUCTION PROTOCOL

GRAPE VARIETY: Ruchè minimum 90% - Barbera and Brachetto alone or combined: maximum 10%

VINEYARD SLOPE: the north-facing exposure is excluded

VINE DENSITY: not less than 1,600 vines per acre

MAXIMUM GRAPE YIELD: 3.6 t / acre, label with vineyard name 3.2 t / acre

MAXIMUM WINE YIELD: 70% grapes / wine - 673.8 gal / acre

VINIFICATION: the vinification must be carried out within the territory of the province of Asti

Nel territorio in cui la Barbera e il Grignolino rappresentavano la produzione più importante, a lungo è stato relegato a produzione secondaria. Quando il vino era la tradizionale bevanda da pasto il Ruchè, invece, con il suo grado alcolico elevato e la sua morbidezza, era più che altro il vino della domenica e della conversazione. Anche se coltivato e vinificato da generazioni di produttori, solo recentemente il Ruchè è stato adeguatamente valorizzato offrendo caratteristiche sensoriali intense e particolari che trovano sempre più consenso da parte del consumatore. A partire dalla seconda metà degli anni Sessanta furono il compianto parroco di Castagnole Monferrato, don Giacomo Cauda, e alcuni produttori di Castagnole Monferrato a credere nel successo di questo vino diffondendone la produzione. A dimostrazione della sua eleganza e del suo grande potenziale, unitamente alla tipicità legata a un ambito territoriale ben delimitato e ristretto, nel 1987 giunse il riconoscimento della DOC. I produttori si moltiplicarono e crebbe l'interesse per questo vitigno "salvato". Quando, nel 2010, giunse il riconoscimento più importante, la DOCG, don Cauda era mancato da appena due anni. Il destino non volle fargli assistere al "trionfo" del suo vino, ma la sua eredità rimarrà per sempre.

In the territory where Barbera and Grignolino once represented the most important wines produced, they have long been banished to secondary production. When wine was the traditional drink with meals, Ruchè, with its high alcohol content and its softness, was the preferred wine of Sunday lunch and conversation. Although cultivated and vinified by generations of producers, only recently has the Ruchè been appropriately appreciated for its intense and unusual sensory characteristics which are increasingly accepted by the consumer. Starting from the second half of the '60s the production of this wine variety was spread by those who believed in its potential; namely Don Giacomo Cauda, the Parish Priest of Castagnole Monferrato at the time and some producers from Castagnole Monferrato. As evidence of its elegance and its great potential, together with the traditional characteristics linked to a clearly stipulated and restricted territory, in 1987 recognition of the DOC was finalized. The producers multiplied and the interest in this "saved" vine, grew. Don Cauda had been put to rest only two years earlier when, in 2010, the most important recognition came - the DOCG. Fate did not want him to witness the "triumph" of his wine, but his legacy will remain forever.

Nel Regno del Ruchè piú bevuto al Mondo



Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Di proprietà della famiglia Morando dal 1980, oggi esporta circa il 40% della produzione in 35 paesi ed è una delle piú importanti realtà vitivinicole del Piemonte

Il RUCHÈ a Castagnole Monferrato

MONTALBERA

Foto - Fabio Mentino

Montalbera started business at the beginning of the twentieth century in an area between the towns of Grana, Castagnole Monferrato and Montemagno. Owned by the Morando family since 1980, today it exports about 40% of its production to 35 countries and is one of the most important wineries in Piemonte





6 generazioni di proprietari terrieri
160 ettari a Castagnole Monferrato
20 ettari a Castiglione Tinella
82 ettari - Ruchè di Castagnole M.to DOCG
60% della produzione globale di Ruchè
36 ettari - Grignolino d'Asti DOC

28 ettari - Barbera d'Asti DOCG
15 ettari - Moscato d'Asti DOCG
8 ettari - Barbera del Monferrato DOC
6 ettari - Viognier
5 ettari - Chardonnay



In order to evaluate the characteristics of a wine, it is necessary to taste it with utmost care. To be able to gain a deeper understanding of its merits, however, it is useful to get to know the producer, visit his company, observe his vineyards and listen to his words. Sometimes, however, there are wines, producers and places that, when all this happens, it inevitably creates a bond destined to become long-lasting. In Montalbera's case, this connection is something special. Go along the long ridge overlooking the winding vineyards that fade into the distance in front of your eyes, observe the village of Castagnole Monferrato in the distance and stop in front of the old "casot" with the steel outline of Gambero Rosso's 'Tre Bicchieri'. This is a mere introduction, helping you to understand the close link between Montalbera and its homeland and how it has been able to enhance it. Through the entrance doors, you will find the rooms used for refining, the cellars for aging and the elegant rooms dedicated to wine tasting – all which take you a step further towards the knowledge, the immediate knowing, that the Morando family leaves nothing to chance. It is a wholeness, a perfect harmony which is unequivocally reflected in the study, care and dedication that is continuously poured into the production of their wines. In 1980, Montalbera opened a new and fascinating chapter in the history of Ruchè, raising its awareness and appreciation around the world. In the near future, together with Ruchè, they will continue to open other chapters of the region – those titled Barbera d'Asti and Grignolino d'Asti.

Per poter valutare le caratteristiche di un vino occorre degustarlo con la massima attenzione. Per poter entrare maggiormente nel suo merito, invece, può essere utile conoscere il produttore, visitare la sua azienda, osservare i suoi vigneti e ascoltare le sue parole. A volte, però, vi sono dei vini, dei produttori e dei luoghi che, quando tutto questo accade, inevitabilmente si crea un legame destinato a diventare duraturo nel tempo. Nel caso di Montalbera, questo legame è addirittura un qualcosa di speciale. Percorrere il lungo crinale sovrastante i sinuosi vigneti che si perdono a vista d'occhio, osservare l'abitato di Castagnole Monferrato in lontananza e fermarsi davanti al vecchio "casot" con la sagoma dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso è un primo approccio che consente di comprendere lo stretto legame di Montalbera con il suo territorio d'appartenenza, e di come abbia saputo valorizzarlo. Solcato il suo portone d'ingresso, visitati gli ambienti adibiti all'affinamento, le cantine per l'invecchiamento e le raffinate sale dedicate alla degustazione, si compie un ulteriore passo verso la conoscenza, percependo immediatamente che per la famiglia Morando nulla deve essere lasciato al caso. Si tratta di un tutt'uno in perfetta armonia che riflette in modo inequivocabile lo studio, la cura e la dedizione che viene riversata continuamente nella produzione dei vini. Dal 1980, Montalbera ha scritto un nuovo e affascinante capitolo in merito alla storia del Ruchè, facendolo conoscere ed apprezzare in giro per il mondo. Nel prossimo futuro, insieme al Ruchè continuerà a scrivere altre pagine del territorio con la Barbera d'Asti e il Grignolino d'Asti.



RUCHÈ RATING

Tre Bicchieri Gambero Rosso

2017 - Ruchè La Tradizione 2015
2018 - Ruchè Laccento 2016

Annuario Vini Italiani di Luca Maroni

2018 - **99 p.** Ruchè Laccento 2016
2018 - **98 p.** Ruchè Limpronta 2014
2018 - **94 p.** Ruchè La Tradizione 2016
2017 - **99 p.** Ruchè Laccento 2015
2017 - **95 p.** Ruchè Passito Laccento 2016
2017 - **94 p.** Ruchè La Tradizione 2015
2016 - **98 p.** Ruchè Laccento 2014
2016 - **94 p.** Ruchè Limpronta 2013

MONTALBERA

Via Montalbera 1
Castagnole Monferrato (AT)
Tel. +39 0141 292125
montalbera.it
montalbera@montalbera.it
Facebook: Montalbera Terra del Ruchè
Instagram: montalbera