



I CONSIGLI La tenuta della famiglia Morando è il luogo migliore per una fuga online

In gita a Montalbera tra vini da sogno

Simona Totino

Il sogno di una gita fuori porta, magari tra le splendide colline di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, proprio lì, dove nascono le uve migliori del mondo. Sì, un sogno, specie in questi lunghi e necessari mesi di lockdown. Ma, la Pasqua e la Pasquetta non sono e non devono essere compromesse, né sulla tavola dove i vini della tradizione piemontese accompagneranno le abbuffate casalinghe, né durante il tempo libero, grazie all'interessante tour, ovviamente virtuale, all'interno di una delle cantine più prestigiose del nostro territorio: l'azienda agricola **Montalbera**. Attraverso il portale, www.montalbera.it, è possibile ripercorrere la storia della tenuta fondata all'inizio del Ventesimo secolo dalla famiglia Morando e scoprire i segreti e la particolarità dei vini che hanno accompagnato il pranzo di Pasqua. Estesa su un meraviglioso anfiteatro di

110 ettari tra Langhe e Monferrato (a Castagnole Monferrato, in provincia di Asti), è qui che nascono Rouché da mille e una notte e bollicine così prestigiose da fare invidia anche al migliore degli cham-

pagne. «Noi non ci siamo mai fermati un attimo durante questa lunga quarantena - racconta Franco Morando, l'erede della dinastia -. La mia attività appartiene alla categoria agroalimentare e quindi non

può essere sospesa. Detto questo, ci siamo resi conto di quanto le cose siano cambiate in questi ultimi mesi, stiamo vivendo una tragedia mai vista prima ma, fortunatamente, sembra che a breve si possa

tentare di ripartire. Adesso è necessario pensare alla strategia migliore per intraprendere la famosa "fase 2" che prenderà il via proprio dopo questa Pasqua. Sarà, quindi, la Pasqua della rinascita, la Pasqua

più bella». Fatta di speranza, possibilmente buon cibo e ottimi vini. Ma cosa consiglia un maestro viticoltore come Morando sulle tavole dei torinesi? «Il pranzo perfetto? Potrebbe iniziare con una bolla da capogiro quale il nostro 120+1, spumante metodo classico Pas Dosè, per poi continuare con un bianco fermo Piemonte Doc Viogner. Il secondo che, solitamente, è a base di selvaggina, sarebbe perfetto con il Rouché di Castagnole Monferrato Laccetto, si tratta di un classico molto richiesto e immancabile in un pranzo pasquale. Ed eccoci al dolce, a questo punto possiamo tranquillamente stappare una bottiglia del nostro Moscato d'Asti San Carlo e per finire una buona Grappa di Riuché».

Dopo la digestione tutti pronti a partire, rigorosamente dal divano di casa, per il viaggio on line nella cantina di **Montalbera** (i vini sono acquistabili sui maggiori portali di e-commerce).



► 10 aprile 2020



PATRIMONIO

L'azienda agricola Montalbera tra Langhe e Monferrato; sopra, Franco Morando