



LA CURIOSITA' E' l'ultima invenzione Montalbera: «Mio nonno ne sarebbe orgoglioso»

Il primo "champagne" è piemontese

Roberta Scalise

Apprezzato da sempre per il suo "spirito frizzante" e il suo sapore inconfondibile, lo Champagne impreziosisce, da quando se ne conserva memoria, incontri di prestigio, convivi raffinati ed eventi celebrativi di notevole valore storico, culturale o personale. Ideato, secondo la leggenda, dall'abate benedettino Dom Pierre Pérignon nella regione francese omonima e ottenuto da una doppia fermentazione del mosto, lo spumante, dunque, costituisce da secoli l'emblema del gusto e dell'eccellenza francesi.

Ma se non fosse più così? A partire dal 2 marzo, infatti, anche il Piemonte avrà il suo "120+1": una bollicina a metodo classico firmata Montalbera che farà la sua prima apparizione, in anteprima internazionale, al Wine Paris 2020, in programma dal 10 al 12 febbraio a Parigi. Quali saranno le sue caratteristiche? «Il

120+1 mostra un'opulenza che non pregiudica la sua freschezza - ha dichiarato, a tal proposito, il direttore generale dell'azienda agricola di Castagnole Monferrato, Franco Morando -, e già osservando il

colore dorato intenso e degustando le note di brioche, rivela un impatto forte». «Poi il vino si apre - ha continuato Morando -, rivelando il frutto, le erbe aromatiche e il nerbo e finendo lungo su toni di can-

diti e frutta secca». Una prelibatezza che, quindi, presenta «uno stile particolare, vinoso e potente, ma molto intrigante», impreziosito da «un piccolo sentore di nocciola, voluto e mirabilmente cercato con

la liqueur». Rivelando, così, un processo di accurata attenzione ai dettagli che si evince anche dalla scelta del suo nome. Infatti, «dopo 120 giorni abbiamo "degorgiato" la nostra bollicina, mentre il +1 in-

dica il giorno che abbiamo dedicato alla "liqueur d'expédition" in "vino su vino" della medesima annata in *dégorgement à la volée*». Il cui risultato sarà, quindi, presentato e degustato in tutto il suo splendore proprio a Torino, a pochi giorni dalla primavera.

È non senza emozione. «Mio nonno Riccardo Morando sarebbe orgoglioso - ha, appunto, chiosato il direttore generale di Montalbera -, dato che l'idea è sua e risale a 15 anni fa. In seguito, abbiamo, poi, vinificato, in sperimentazione "in bolla", questo grande e affascinante vitigno internazionale e abbiamo ricevuto il sostegno dell'enologo Luca Caramellino. Il progetto è stato, infine, concluso da me con le ultime tecniche degustative alla francese». E, ora, non vede l'ora di farsi conoscere dal mondo intero. «Il nostro 120+1 è, a tutti gli effetti, una bollicina a metodo classico per noi italiani: un vanto per me, che amo il mio territorio e la mia azienda agricola».



► 23 gennaio 2020

BOLLICINE

Qui sopra, "120+1" che in questi giorni sarà presentato a Parigi. In Italia, dal 2 marzo

