



## Il vino rosato del prete rinasce nel Monferrato



Dietro a un grande vino c'è sempre un lavoro di anni, o meglio decenni, fatto di pazienti tentativi e affinamenti. Dietro al Ruchè di **Montalbera**, che nella versione Laccetto 2018 è stato insignito dei tre bicchieri dalla Guida d'Italia del Gambero Rosso, c'è di più: il primo cibo per cani e gatti venduto in Italia, l'amore per il buon vino di un prete piemontese, la riscoperta di un vino e di un vitigno tradizionale dimenticati. Andiamo con ordine: a portare il pet food in Italia negli anni Cinquanta è stato Enrico Morando, che dopo aver visto le pubblicità affisse ai muri di Marsiglia, e dopo mesi di analisi e ricerche, riuscì a ottenere dal ministero della Sanità la prima licenza di vendita di cibo per cani gatti; oggi Morando è uno dei player principali del mercato (i brand più noti sono Migliorcane e Migliorgatto). Enrico era nato nella tenuta agricola di famiglia a Castiglione Tinella, nelle Langhe tra Asti e Cuneo, con una solida tradizione vitivinicola. «Mio nonno non ha mai dimenticato la sua provenienza e faceva gestire l'azienda agricola da un mezzadro» racconta Franco Morando, 39 anni, che oggi segue in prima persona le attività vitivinicole del gruppo Morando, «finché nel 1980 fu invitato dal sindaco di Castiglione Tinella Lidia Bianco insieme al parroco, don Giacomo Cauda, che trovò come beneficio parrocchiale tre filari di viti Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione piemontese. Don Cauda, da sempre innamorato del vino, andò ad assaggiarlo, e scoprì una piacevolezza, una morbidezza, una setosità senza precedenti». Così il parroco di Castiglione Tinella impiantò altri tre filari con l'innesto; e grazie anche alla sua azione, in accordo con Enrico Morando, si riscoprì questo vino. Ma la famiglia Morando possedeva terreni fin dall'inizio del Novecento anche a Castagnole Monferrato, dove verso la metà degli anni Ottanta ha avviato una politica di espansione ancora in corso: si sono così raggiunti i 160 ettari in un unico appezzamento che, uniti ai 15 ettari di Castiglione Tinella, costituiscono l'azienda vitivinicola **Montalbera**. Oggi circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (ben 82 gli ettari) e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc proviene dalle cantine **Montalbera**. Le vigne ricoprono sei intere colline, mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, la vendemmia si fa a mano. «Al di là delle rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite» osserva Franco Morando, «non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un' enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore». La recente ristrutturazione e gli investimenti in attrezzature e tecnologia hanno inserito **Montalbera** tra le aziende vitivinicole tecnologicamente più avanzate a livello nazionale e internazionale. «Non ci rallegreremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati **Montalbera**.

Forse si tratta proprio di amore, ma **Montalbera** vuole andare oltre i confini per far conoscere questo autoctono a tutto il mondo enologico» aggiungono Franco e la famiglia Morando.