



MONTALBERA/ACANTO. THE MATCH



META THIS novembre 22, 2019 Sofia Landoni Food Primo piano Wine

Questa è la cronaca di un match, nella sua accezione letterale di “incontro”. È lo scorrimento di diapositive che raccontano un abbinamento, una stretta di mano complice in cui la complessa rusticità monferrina ammicca alla dettagliata sofisticazione milanese. Una sfida giocosa e una dimostrazione della versatilità del gusto, così trasversale e così capace di sorprendere nelle sperimentazioni e nelle contaminazioni.

La tradizione e le sacrosante abitudini gastronomiche ci portano, di norma, a voler stappare una bottiglia di Barbera o di Grignolino in compagnia di un piatto di tajarin o di una battuta di Fassona. Ma c'è chi pensa che, così, sarebbe troppo facile.

Di questo partito è sicuramente l'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato. Con un passato da conferitore, la famiglia Morando ha iniziato a imbottigliare le proprie uve soltanto dal 2003, servendosi di un'abbondanza di ettari vitati, 175 per la precisione, che si avvalgono del carattere monferrino così come dell'eleganza di Langa. **Montalbera** ha voluto quindi mettersi alla prova misurandosi con le preparazioni dello Chef Alessandro Buffolino del Ristorante Acanto, in quel dello storico hotel milanese Principe di Savoia.

Una sfida a quattro mani, moderata dalla competente Sommelier del ristorante Mara Vicelli. Una vita votata al vino, quella di Mara; parlare con lei è qualcosa di emozionante, perché trapela una passione fortissima per la scoperta e per la ricerca, spinta da quel desiderio di fare sempre di più tipico di chi è vitalmente insaziabile. La sinergia che esiste fra le sue scelte e quelle dello Chef Buffolino è chiaramente intuibile, tanto da essere palpabile sia nelle parole che nei fatti.

Il match ha quindi inizio. **Montalbera** schiera un bianco di struttura, il Langhe Chardonnay Nudo DOC 2016. Fermenta in legno privo di tostatura e affina in tonneaux per 12 mesi, sosta per ulteriori 6 in bottiglia e, infine, fa il suo ingresso nel mercato. Il naso rotondo di frutta gialla matura e frutta secca smussa le note penetranti di uno sfondo roccioso. La morbidezza di bocca non scalfisce la connotazione salina, che rimane l'elemento in evidenza. Alessandro Buffolino decide di riecheggiare con un piatto di grandissimo equilibrio, che si pone in continuità con il vino nella coerenza di una sottile linea sapida. Scaloppe di foie gras scottato con salsa all'arancia è il nome del piatto, dove la grassezza del foie gras è bilanciata dall'acidità dell'agrume, il tutto ravvivato dalla nota sapida dei capperi, presenza tanto discreta quanto determinante. Rimane per tutta la serata il piatto più entusiasmante dell'intera sequenza: uno di quei rari accadimenti che generano l'armonia del gusto.

Si prosegue con il primo rosso, Ruchè di Castagnole Monferrato Laccetto DOCG 2018. La spezia del vitigno conduce il gioco, permettendo a tutto il resto del bouquet di danzare intorno ad essa. Intenso, sia al naso che al gusto, con una parte alcolica piuttosto in evidenza ma che non

pregiudica la sapidità, nettamente percepibile anche in questo secondo vino. E Buffolino prosegue seguendo la medesima tattica di approccio del match precedente, intrecciandosi al vino nella complicità della nota salina della polvere di capperi, che insieme al Gorgonzola compone il Risotto Riserva 2017 mantecato al Gorgonzola con sedano rapa e capperi di Pantelleria. È un piatto grasso e sapido, la cui intensità gustativa e aromatica ben si abbina all'irruenza esuberante del Ruchè.

Il terzo passo di questo particolare ballo di coppia si muove sulle connotazioni fresche della Barbera d'Asti Superiore Nuda DOCG 2015. Imbottigliata senza alcuna filtrazione, questa Barbera porta con sé il segno del suo affinamento in legno, che chiede qualche minuto di attesa nel calice per equilibrarsi al resto del bouquet, olfattivo e gustativo. La densità del frutto, il caffè e una traccia ferrosa dipingono lo spessore di un naso carnoso. Anche in questo caso la componente alcolica si fa sentire, così come il legno. Tuttavia, la freschezza marcata e il carattere del vitigno emergono senza alcuna limitazione. La dinamicità di questo calice trova complementare compagnia nel Filetto di manzo irlandese con lardo di Colonnata, patate e jus al vino rosso. Un piatto composto ed equilibrato, che trova il principale pregio nell'aromaticità della carne e nella sua tenerezza. Il cenno grasso del lardo chiama l'acidità della Barbera, modulata dalla tendenza dolce di tutti gli elementi presenti nel piatto.

Dulcis in fundo, Moscato d'Asti San Carlo DOCG 2018. Questa volta lo Chef Alessandro Buffolino strizza l'occhio alla terra piemontese, concludendo sulle note familiari della terra madre dei vini **Montalbera**. Tartelletta alla nocciola e caramello con gelato al Kafa è il piatto proposto, perfetto nella tradizione degli abbinamenti piemontesi ma con il piccolo tocco estroso del gelato al kafa. Aromaticità, intensità e cremosità: tutte sensazioni parallele, nel vino così come nel dessert. La freschezza e la discreta bolla puliscono il palato e lo ripristinano nelle sue condizioni iniziali, come fosse pronto per riprendere dall'inizio tutto il percorso di questo simpatico match.

montalbera.it

dorchestercollection.com