



Cibo

L'ITALIA IN UN BICCHIERE



LA PAROLA A LUCA GARDINI

Il "vino-frutto" salvato dalla dedizione di un parroco

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" 2018

VALUTAZIONE

Uno dei vini-bandiera della cantina, da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziatissimo e insieme fresco al naso, con tocchi di melograno e eucalipto, bocca connote tesse e finale profondo e salino.

ABBINAMENTO

Tajarinal tartufo.

AZIENDA "MONTALBERA" DI CASTAGNOLE MONFERRATO (ASTI)

Metodo Classico Pas Dosé "120+1"

VALUTAZIONE

Uno spumantizzato ottenuto da uve Pinot Nero che apre una porta importante in ambito di interpretazioni di vitigni internazionali in Piemonte. Un vino dal naso di sinagiallae caco, bocca salata/croccante, bollicina altrettanto croccante, salmastrae finale balsamico.

ABBINAMENTO

Tartare di Fassona.



voto

96/100



voto

94+/100



Una veduta dall'alto della splendida tenuta che compone l'azienda Montalbera, situata nel cuore del Monferrato che, come le Langhe e il Roero, è inserito tra i luoghi Patrimonio dell'umanità

ASTI
ALESSANDRO COGNANI

Rigore e progettualità, interpretazione e territorio: se è vero che una casa per essere solida ha bisogno di buone fondamenta, lo stesso si può dire per un'azienda di successo e questi quattro pilastri sono i capisaldi su cui "Montalbera" ha iniziato ormai 40 anni fa a costruire il proprio racconto. Una storia che per Franco Morando, amministratore delegato della tenuta, è fatta di fondamentali «passione, studio, sperimentazione e quotidiano lavoro per migliorare sempre» ed è legata a stretto filo con un vitigno simbolo dell'Italia: il Ruché.

Ancora oggi le origini di questo vino sono avvolte nel mistero. I più ipotizzano che vi sia un legame con i primivigneti coltivati vicino a una chiesa benedettina intitolata a San Rocco, di cui però oggi non rimane alcuna traccia; altri che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Ma indipendentemente dalle origini il fascino

il suo carattere inconfondibile ad aver reso nel tempo il Ruché un vino simbolo del Monferrato. In questa terra del Piemonte che insieme alle Langhe e al Roero è inserita nella lista dei beni Patrimonio dell'umanità dell'Unesco, da decenni la famiglia Morando ha esteso le sue radici. Tutto è iniziato con Enrico, originario di Castiglione Tinnella nelle Langhe, che per primo comincia a dedicarsi in famiglia alla produzione del vino (rimanendo però contemporaneamente ben saldo dentro la società "Morando", che da 70 anni produce alimenti per cani, gatti e cavalli). A metà degli anni '80 inizia una politica di forte espansione, portando l'azienda alla ricerca dei migliori terreni in quella Castagnole Monferrato - in provincia di Asti - che ben presto diventerà il simbolo della sua fortuna.

1980
L'ANNO
DI
FONDAZIONE
DELL'AZIENDA

750.000
LE BOTTIGLIE
VENDUTE
TRA ITALIA
ED ESTERO

IL SUCCESSO

Terra di confine e di grandi speranze, il Monferrato è da sempre uno dei luoghi simbolo del Piemonte e Castagnole Monferrato, dentro i suoi 1.17 chilometri quadrati di superficie, ne raccoglie a pieno il valore in termini di produzione del vino. Non è quindi un caso che Montalbera abbia qui la maggior parte dei suoi vigneti: 160 ettari disposti a forma circolare a corpono. Un luogo immerso nella natura, dove il tempo sembra essersi fermato e nel quale da generazioni la famiglia Morando crede e investe, portando avanti la sua filosofia di vinificazione, dedicando la maggior parte dei suoi sforzi alla valorizzazione dell'autoctono Ruché, figlio di quel concetto di "vino-frutto" che per questivignaioli piemontesi altro non sono che due parole per definire il loro im-

pegno nell'esaltazione delle peculiarità. Un lavoro di successo, il loro, reso possibile indirettamente grazie alla devozione di un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, che negli anni Settanta scoprì un vigneto che rischiava di scomparire per sempre. Arrivato a Castagnole Monferrato in quel periodo, trovò come "beneficio parrocchiale" dieci filari appena di Ruché. La tradizione ha così inizio, perché don Cauda, colpito dalle caratteristiche e dai profumi di quegli acini, si appassionò s'innamorò delle loro qualità. «Ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione, libera lo spirito e apre la mente»; le parole sono quelle del parroco, che così descrive il Ruché in uno dei suoi scritti. Deciso a riportare in auge il vitigno, il don impiantò nuovamente la varietà e dà il via a una lunga e laboriosa opera di convincimento dei viticoltori locali. È così che nel 1987 grazie a lui e all'allora sindaca Lidia Bianco - tra l'altro segretario del-

la scuola di agrari di Asti - si arrivò all'ottenimento della DOC.

IL TERRITORIO

In questo senso Montalbera e la famiglia Morando si sentono custodi di una tradizione giovane ma allo stesso tempo antica di produzione del vino, all'interno di quello straordinario terroir che è il Monferrato. Un comune dove i vigneti ricoprono quasi interamente le colline, alternandosi a piccoli boschi a coltivazioni tradizionali come melanocciola. La sua combinazione perfetta di clima, con estati calde e inverni freddi, di morfologia del territorio, prevalentemente collinare, ed composizione geologica, fatta di stratificazioni di marne arenarie e calcaree risalenti al Miocene e di depositi sabbiosi lungo la valle del Tanaro nel Pliocene, ne fanno un luogo perfetto per la produzione di grandi vini. In totale ogni anno dalla cantina di Montalbera escono circa 750 mila bottiglie, che vengono distribuite in Italia e in 95 paesi nel resto del mondo.