



MONTALBERA, IL DEBUTTO IN OCCASIONE DEL WINE PARIS

“Bollicine sì, ma Made in Monferrato” Il Piemonte alla sfida dello champagne

È uno «champagne» a tutti gli effetti, ma «made in Piemonte». Si chiama «120+1» l'ultima scommessa di Montalbera, azienda vinicola di Castagnole Monferrato. Si tratta di un Pinot Noir in purezza ricavato da uve provenienti da Castagnole Monferrato, considerate un'eccellenza del territorio. Il debutto ufficiale avverrà in terra transalpina, a Parigi, dove dal 10 al 12 febbraio sarà presentato nel corso della expo internazionale

“Wine Paris 2020”. Per la presentazione al mercato italiano bisognerà attendere qualche giorno in più, per la precisione il 2 marzo. Per quella data, l'azienda di Castagnole Monferrato ha organizzato a Torino un evento dedicato alla prima degustazione in pubblico di “120+1”, che verrà svelato puntando su un packaging studiato per enfatizzare il senso di prestigio che l'azienda intende trasmettere col suo prodotto.

L'idea di realizzare uno «champagne» sulle colline piemontesi è stata di Enrico Riccardo Morando, nonno di colui che oggi è direttore generale di **Montalbera**: Franco Morando. «Fu mio nonno - spiega il dg dell'azienda - che 15 anni fa ebbe l'intuizione di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e poi successivamente di vinificare in sperimentazione in “bolla” questo grande e affascinante vitigno internazionale». Il pro-

getto è stato poi sposato dall'enologo Luca Caramellino, che assieme a Morando «ha concluso le ultime tecniche degustative alla francese».

La scelta del nome, “120+1”, è stata dettata da una ragione ben precisa: «Dopo 120 mesi abbiamo “degorgiato” il nostro champagne piemontese. Più 1, invece, è il giorno che abbiamo dedicato alla “liqueur d'expédition” in “vino su vino” della medesima annata in degorgement à la voilè» precisa Morando. La prima bottiglia di questo ambizioso Pinot Noir è stata stappata pochi giorni fa. «Adesso dovrà riposare 40 giorni e poi il mio giovane “champagne” piemontese sarà presentato al mondo in Francia». L.D.P. —



La prima bottiglia stappata dovrà riposare 40 giorni