

In cantina

di Luca Gardini

Montalbera, l'altra faccia dei vini piemontesi tra Langhe e Monferrato

Le leggende che aleggiano, è proprio il caso di dirlo, attorno al mondo del vino sono numerose e avvincenti. Una sapienza antica che sempre più si mescola con intendimenti moderni, ma con la volontà di conservare intatto quello spirito artigianale dei primordi.

Tra le tante, una storia che mi ha colpito particolarmente è quella della cantina Montalbera: 175 ettari tra Monferrato e Langhe, i due palcoscenici principali della viticoltura piemontese, condotti con la precisa intenzione di dedicare tempo ed energie a una varietà recentemente riscoperta come il Ruché,

recentissima Docg con fulcro a Castagnole Monferrato - alla cui rinascita contribuì in maniera decisiva il compianto don Giacomo Cauda - insieme ai territoriali più tradizionali delle due zone, ovvero Moscato e Barbera.

Per una volta non solo Nebbiolo, insomma, ma uno sforzo, quello della famiglia Morando, di valorizzare soprattutto gli autoctoni colpevolmente trascurati a favore del Re delle Langhe. Una serie di etichette identitarie, di bellissima fattura, che parlano come poche altre di un mondo ancora vibrante, di radici e di territorialità.

LE SCELTE

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ 120+1

Scalpitante Pinot nero in purezza, 10 anni sui lieviti, poi dégorgeement e riempimento con vino della stessa cuvée. € 59

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2018

Da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziato al naso, succoso alla bocca. € 13

BARBERA D'ALBA DOCG LEQUILIBRIO 2016

Bella interpretazione di Barbera, piccoli frutti rossi al naso, beva appagante, rotonda, ampia. € 12



© RIPRODUZIONE RISERVATA