

Intervista a **Franco Morando**

Ruchè L'Accento 2020 Montalbera, la riconferma di un sogno



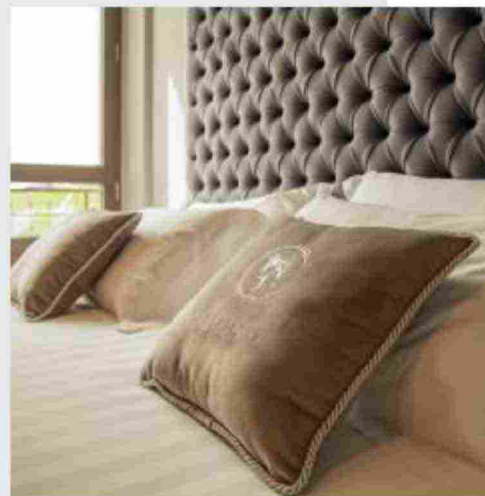
La cantina **Montalbera** è una realtà eccellente nel panorama vitivinicolo piemontese: patria elettiva del Ruchè, luogo di incredibile bellezza con vista a 360° sui vigneti disposti ad anfiteatro attorno all'azienda, che da un anno offre anche l'esperienza di splendide wine suites che regalano alla vista uno sguardo ineguagliabile sulle dolci colline del Monferrato.

Siamo andati a trovare **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, nella sede dell'azienda a Castagnole Monferrato, cuore pulsante dei suoi progetti, per farci raccontare le ultime novità.

ma che è stata interpretata in modo eccellente con una cura tecnica enologica di valore massivo. È un vino, questo Ruchè dell'annata 2020, che io personalmente interpreto come qualcosa che esula rispetto ad annate esplosive a livello naturale come la 2018 piuttosto che la 2019. D'altro canto il grande produttore - citava Veronelli si vede nelle annate particolarmente difficili a livello naturale e agronomico.

Come descriveresti il Ruchè di quest'anno?

Lo descriverei come un vino avvolgente, ma astringente. Musicale ma silenzioso. Muscolare ma longilineo. Il tutto nel nulla, il nulla nel tutto: un ribelle in tutte le sue sfaccettature. Potrebbe sembrare molto particolare come descrizione, ma è molto realistica: ci troviamo davanti a un bicchiere di vino che vuole esaltarsi, è un giovane che ancora attualmente sta scaldando come un piccolo campione che è ancora in panchina ma che dovrebbe



tutte le persone che anche in sordina e senza apportare immagine a livello sociale, lavorano in vigna, in cantina, lavorano nel silenzio assoluto per poi avere la maestranza dell'enologo che trasforma il concetto di uva in vino frutto.

Franco, vogliamo parlare di cambiamenti climatici, di una nuova cultura e un nuovo ragionamento tecnico e scientifico che avete dovuto apportare iniziando con una vendemmia 2020 e continuando con un'eccelsa vendemmia che è stata poi quella del 2021?

Parlo giusto dei miei collaboratori, e a questo punto lascerei la parola a Nino Falcone, che è il mio enologo: con lui passo la maggior parte del tempo della mia vita lavorativa, lasciamo che sia lui a raccontare questa annata interessante del 2020 e questa prospettiva mirabolante del 2021.

(La parola passa a Nino Falcone, enologo) L'annata del 2020 si è caratterizzata per un andamento climatico più in linea con quello che è il Piemonte enologico e enologico, un'annata più fresca rispetto alla 2019 che ci aveva abituati a molta potenza, molta concentrazione, perché c'è stata una lunga assenza di precipitazioni piovose, il 2020 ha contraddistinto una qualità equilibrata,

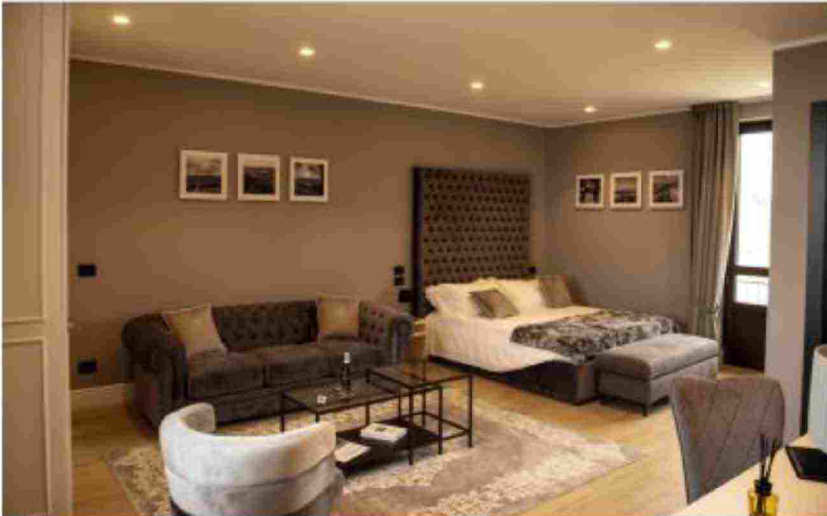


Franco, per prima cosa ti chiediamo come è stata questa annata 2020 a livello qualitativo per quanto riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato.

È stata una buona annata, figlia della natura, in questo 2020 parliamo di una natura non eccessivamente generosa,

iniziare ad esser titolare. Vorrei fare un inciso, a questo punto: un ringraziamento importante per i risultati raggiunti al mio team di enologi, al mio team di amici, perché di questo si tratta. Loro quotidianamente lavorano in azienda: il mio team di agronomi e

A cura di Elisabetta Lugi



armoniosa, con gradazioni tutto sommato non esagerate come nelle ultime annate precedenti, un'acidità più sostenuta e questo è andato tutto a vantaggio di quella che è la parte olfattiva che si esalta nel Ruché, quindi concentrazioni e profumi molto puliti, molto intensi, e alla fine un corpo equilibrato e armonioso con una bella persistenza durante la degustazione.

Franco, ma **Montalbera** si può definire sinonimo di Ruché? **Montalbera** non è solo Ruché, anzi, è oltre il Ruché: produciamo eccellenti Barbera, produciamo sperimentazioni continue sui Grignolini per arrivare fino ai Grignolini affinati in anfora. La nostra barriera è costituita da circa 400 barrique e c'è stata una selezione accurata dei legni nel cuore della

Francia, per ogni tipologia di vino e ogni tipologia di terreno abbiamo deciso quale era il meglio, il legno più per l'abbinamento. Ricordiamo anche la bollicina 120 + 1, pinot noir che sta 120 mesi in affinamento, piuttosto che - per terminare - tutto un progetto di incoming nella nostra sede che in questo momento sta funzionando benissimo, con 4 suites e solarium dedicato alla clientela rappresentativa ma non solo, anche all'entourismo. Bello anche pensare che **Montalbera** possa donare cinque tipologie diverse di percorso con e - bike: tutto questo porta al nostro volere che fondamentalmente è la valorizzazione stessa del Monferrato.

Franco, l'eccellenza di **Montalbera** è stata nuovamente riconosciuta a livello nazionale.

Sì, quest'anno **Montalbera** è stata nuovamente premiata con l'annata 2020 tra le migliori aziende a livello italiano partendo dai 97 punti di Luca Maroni, 98+ di Luca Gardini arrivando fino ai Tre Bicchieri, che è senza dubbio il massimo suggello della qualità vinicola a livello italiano.

Un'ultima domanda per l'enologo Nino Falcone: come vedi **Montalbera** nel futuro prossimo? Per quanto riguarda il futuro che ci aspetta non posso fare altro che gioire, perché l'annata 2021, da quando lavoro in **Montalbera** e sono ormai cinque anni, è un'annata che ha tutti i presupposti per essere eccezionale, di una grande concentrazione, grande maturità, equilibrio, potenza ma anche intensità. Una grande vendemmia, insomma, e un futuro grande prodotto.

