

menu { à porter

I menu dei migliori ristoranti di Torino

Al Bistrot Languorini Magazzino 52 Clapsy Taglia Casa Slurp!
 Conoscivole Bistrot Carlina Restaurant & Bar Ristrot Guivol
 Del cambio Les Petites Madeleines Ristoro 29/3
 Casa Vicina Spaziat Condinere Manzo Ristoro 29/3
 Carignano Combal Zero Gasteria Aroma Conurbio Piccola Lord Banco Vini Alimentari
 Trattoria Zappatori Al Garamond Du Parc La Limonaia Cà Mentin
 Cieluppa Erasoffi Le Vétel Fannie S. CATAPORZ ONE TORINO
 Casa Formât
 Cantina da Lucia Geranio in Trattoria Passami il Sale
 La Madia La Taverna di Fra Finsch la Valle Affini Shizen
 G*** Torino Enoteca La Guendalina Sesto Gusto Pessorubino Rizzelli
 Magarabin Tannini di Mare Poormanger ab Sany Nouveau Snodo
 Silos Filiberto Vini e Formelli slurp! La maison di Chez Rinoo
 Dû cesari Osteria Le Putrelle Soul Kitchen Verdegusto Kensho
 Patrick Ricci Bricks La Gallina Scannata Pacific Fabe Quanto Basta Oh Crispa!



34

INTERVISTA

A cura di Corrado Laronga



Montalbera oltre il Ruchè:

Abbiamo fatto Tris XXX

Franco, il biennio 2017/2018 ha segnato una serie di grandi successi per Montalbera, raccontaci cos'è successo.

È vero, tanto il 2017 quanto il 2018 sono sicuramente anni da incorniciare. Appena due mesi fa abbiamo avuto l'onore di ricevere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso per "Nuda", la nostra Barbera d'Asti Superiore DOCG 2015. Sempre nel 2018 erano già arrivati i Tre Bicchieri per il nostro Ruchè DOCG 2016 "Laccento", mentre ricordo ancora con una certa emozione l'annata 2015 (edizione Vini d'Italia 2017), quando il nostro Ruchè DOCG "La Tradizione" fu il primo Ruchè in assoluto a ricevere il massimo riconoscimento e il primo a portare i TRE BICCHIERI alla denominazione. Inoltre, un altro risultato davvero straordinario, il nostro Grignolino d'Asti DOC "Lanfora" è arrivato in finale sempre nella selezione dei Tre

Bicchieri del Gambero Rosso ed è stato valutato 97 punti nell'Annuario dei Vini italiani di Luca Maroni, una denominazione cara alla mia famiglia e a me che tutti insieme con grande passione stiamo rivalutando.

Che effetto ti fa sapere che tre denominazioni così importanti per il Territorio stanno diventando, anche grazie a Montalbera, sempre più conosciute e apprezzate in Italia e nel mondo?

È sicuramente un privilegio poter interpretare a modo nostro le tre denominazioni principe del Monferrato e ricevere un riscontro simile, tanto dalle guide quanto dai consumatori. Oggi Montalbera è un'azienda veramente trasversale, che con circa 160 ettari di terreno coltivati a vigneto a Castagnole Monferrato si è dimostrata capace di raggiungere una qualità altissima su diverse tipologie di prodotti: in primis il Ruchè, per il quale abbiamo riservato più di 85 ettari, poi il Barbera d'Asti con 25 ettari e il Grignolino d'Asti con 20 ettari cui mi



NUDA
Barbera d'Asti DOCG
Superiore 2015



#ABBIAMOFATTOTRIS



lega un sentimento speciale, essendo stato in passato il vino del cuore di mio nonno. Non dimentichiamo poi i nostri vigneti storici a Castiglione Tinella, per una pezzatura complessiva di 20 ettari che ci donano presso il miglior "cru" Moscato d'Asti DOCG San Carlo.

Contemporaneamente portate avanti progetti di ecosostenibi-



lità importanti. Ce ne vuoi parlare?

Certamente. La nostra filosofia di ecosostenibilità parte in vigna, grazie ai nostri agronomi e a tutti coloro che lavorano seguendo quei principi di naturalità che ci hanno permesso, tra le altre cose, di proporre con credibilità un'etichetta vegana. Lo stesso concetto viene applicato in cantina, dove per il nostro vino vegan non utilizziamo alcun procedimento tecnico che aggiunga proteine di origine animale. Le persone in tutto il mondo stanno cercando soluzioni per vivere una vita più sana e sostenibile. Vogliamo ispirarne quante più possibili e dare loro gli strumenti per vivere in

modo più sostenibile, rendendo questa scelta semplice e accessibile a tutti. Anche noi faremo la nostra parte, trasformando le nostre modalità di lavoro per diventare un business circolare e avere un impatto sociale e climatico positivo in tutte le aree in cui operiamo. E dovremo lavorare tutti insieme, perché sfide così grandi non si vincono da soli. Iniziamo con una parola d'ordine "Vinitaly sempre in bici, iniziamo a cambiare dalle piccole e forse banali consuetudini" per poi arrivare alla montagna.

Ci sono nuovi progetti in arrivo?

Sì, e riguarderanno principalmente gli ettari di Castiglione Tinella, dove abbiamo appena impiantato 4 ettari dedicati alla BOLLICINA ALTA LANGA, prodotto in cui credo molto. A Vinitaly 2019 presenteremo il primo Rosè fermo da uve Ruchè in purezza, un vino che ricorderà, con i suoi fini sentori di petali di rosa, i grandi rosé provenzali. Contemporaneamente usciremo con un prodotto di cui vado molto fiero e cioè un Metodo Classico da uve Ruchè 36 mesi sui lieviti di cui abbiamo fatto quest'anno la prima vendemmia. E, novità che vi svelo in esclusiva, dall'anno prossimo saremo distributori unici di una grande Maison di Champagne di cui però non posso ancora svelarvi il nome!

E tu, Franco Morando, come ti vedi tra 10 anni?

Sempre più innamorato del vino e del suo mondo, con una maggiore esperienza ma ancora attento a interpretare il gusto delle nuove generazioni per il contesto commerciale e di sopravvivenza aziendale, ma soprattutto intenzionato a produrre solo eccellenza per soddisfare il "mio di gusto", sempre più severo in ogni singolo segmento della produzione, dalla vigna all'imbottigliamento. Non c'è nulla che io non controlli personalmente e la mia severità aumenta quotidianamente, e questo lo ritrovo nel mio personale bicchiere. Personalmente sono un amante dei grandi vini affinati in legno, quindi ci stiamo muovendo in quella direzione e contemporaneamente stiamo lavorando per acquisire un'azienda in California, nella zona della Napa Valley e una nel Sud Italia, in Puglia per la precisione, vicino agli stabilimenti Morando Petfood che sono, per altro, il più grande sito di produzione di cibo per animali in Europa. Questo ci permetterà di studiare e cominciare a interpretare vini nuovi, con l'obiettivo di diventare un'azienda dalla vocazione sempre più internazionale e trasversale. Se c'è la passione...perché non sognare!!!

