



Montalbera

dal cuore del Monferrato
per emozionare il mondo

I MORANDO PROTAGONISTI DELL'IMPRESA DI PORTARE IL RUCHÉ NEL GOTHA DEI VINI INTERNAZIONALI, GRAZIE A INVESTIMENTI MIRATI SUL TERRITORIO E SUL PRODOTTO E ALLA COSTANZA E DETERMINAZIONE DI FRANCO, DA DIECI ANNI ALLA TESTA DELL'AZIENDA VITIVINICOLA DI FAMIGLIA

di ANDREA CENNI
foto FRANCO BORRELLI e ARCHIVIO

Succede così che uno fa le consuete curve che ci si aspetta quando dalla città si va nel **Monferrato**, si gode colline e bricchi dove puntuali compaiono castelli di mattoni rossi, e poi a un certo punto arriva e si dice: ma che posti, che posti belli, nostri, caldi, accoglienti. Sarà che uno da queste parti ha sempre avuto qualche parente con una cascina, un papà che nei momenti giusti ti portava a vedere una **vendemmia** e a ordinare le damigiane da imbottigliarsi poi in cantina a casa con connessi disastri, o perché qualche bel matrimonio o battesimo ci ha sempre portati tutti qua, a trovare **cuoche inarrivabili** e tavolate che reggevano ore, e il vino era protagonista, sempre. Sarà perché ci sono cose che uniscono e cose che dividono. E **tutto ciò che riguarda il vino unisce**. Non me ne voglia la Langa, che ormai ha tutta la notorietà che meritava, sta lassù, in cima alla classifica dei luoghi di charme, e ha l'ammirazione nostra e di ogni tipo di straniero che punti **'Piemonte'** sul suo smartphone; ma c'è qualcosa oggi nell'essenzialità di queste colline, nella loro capacità di non concedersi troppo, di mantenere la bellezza di luoghi dove ogni cosa è protagonista garbata, che affascina nel profondo.

Ecco, tu arrivi qui a **Castagnole Monferrato**, svolti su una bella strada ghiaiosa com'è giusto che sia e ti trovi di colpo su un crinale da cui vedi, da un lato e dall'altro, vitigni a perdita d'occhio, precisi, puntuali, curati come tutto ciò che è **Montalbera**. Si capisce da subito e di lì in poi saranno solo conferme. Su questo dorso di collina

Vigneti Montalbera
Patrimonio Unesco

Tenuta Montalbera





I vigneti

LA SCHEDA DI PAOLO ALCIATI IL RUCHÉ

È un vitigno a bacca rossa dall'origine etimologica incerta, si pensa che sia stato importato in Piemonte dalla Francia in periodo medioevale da monaci che lo impiantarono attorno a un luogo sacro dedicato a San Rocco, oppure che il nome si riferisca all'arroccamento della vigna su ripidi pendii collinari, le 'roche', meglio esposti al sole. I piacevoli sentori floreali di rosa e viola o di frutti di bosco, la piena aromaticità, la gradevole acidità, il delicato tannino o le intense note speziate che emergono con l'evoluzione e l'affinamento sono caratteristiche di immediata riconoscibilità nel bicchiere e in bocca. Montalbera valorizza il Ruché rispettandone le caratteristiche peculiari ma facendolo suo, interpretandone l'essenza in stili diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio le sfaccettate personalità di ciascun vitigno, pur mantenendo sempre al centro di tutto l'eleganza del 'vino frutto', come in un concerto che, armonizzato nelle diverse intonazioni, riesca a raggiungere un raffinato equilibrio compositivo. Affascinano il suo colore rosso rubino, con riflessi violacei in gioventù e tendente al granato con l'affinamento, e la vellutata rotondità al palato, dove delicatezza e intensità si amalgamano e si sovrappongono facendo risaltare una piacevole acidità, che accentua l'intrigante desiderio di un nuovo, appagante sorso. È un vino per tutti.



Franco Morando

sta perfettamente in equilibrio, con i fabbricati in mattone rosso di una fornace qui vicino, una delle aziende vitivinicole più prestigiose d'Italia, Montalbera appunto, della famiglia Morando. Ad accogliere Franco Morando, non ancora quarantenne, ogni giorno sul ponte di comando di un'impresa che in dieci anni ha fatto passi da gigante in questo complesso mondo del vino. Certo, questa è una storia che parte da lontano e che vede sei generazioni di Morando passare da 75 a 160 ettari di vigne, accorpati in un unico appezzamento, che non è semplicemente un primato ma la garanzia di continuità e controllo dell'unicità del prodotto e della sua qualità. E Franco Morando sa perfettamente quanto rispetto è dovuto alla storia della sua famiglia, alle capacità di suo nonno, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, capace di intraprendere un'impresa nel dopoguerra che ha portato la Morando a essere azienda leader nel settore pet food per cani e gatti con i brand Miocane e Miogatto e Migliorcane e Migliorgatto.

Anfore Grignolino d'Asti



Paolo Alciati, Franco Morando e Andrea Cenni

La sala degustazioni di Montalbera è certamente un buon punto di partenza. In total white con un'attenzione scrupolosa all'illuminazione, pragmatica e scenografica al tempo stesso, in linea con le più moderne tendenze, è l'occasione per valutare nelle migliori condizioni possibili il protagonista della produzione Montalbera: il Ruché. Al tavolo lo degusti e di fronte a te le grandi finestre si aprono sui vigneti da cui arriva. Franco Morando ha saputo valorizzare questo vino «rispettandone le caratteristiche peculiari ma facendolo suo, interpretandone l'essenza in stili diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento» (da 'La scheda tecnica' di Paolo Alciati). D'altronde, il suo pensiero insiste fortemente su questo tema, e con un desiderio: quello di **conservare il più possibile quanto di buono c'è mettendosi a disposizione del vino stesso.** C'è una frase che sintetizza bene questo concetto e un po' tutta la **filosofia Montalbera**, è di Franco Morando e vale la pena soffermarci: «Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino e che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato nella natura del frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo».

Nelle conversazioni questo tema, affrontato da angolazioni diverse, torna sempre: è la ricerca di una **qualità contemporanea** senza allontanarsi troppo dai **pilastri fondativi del passato**; tornano le parole del nonno, maestro d'impresa ma anche di vita, tornano le indicazioni del padre e le occasioni di confronto con la famiglia, per guardare avanti, un passo appresso all'altro ma in

Barricaia Montalbera



Franco Morando e Andrea Cenni nella barricaia

avanti. È il segno distintivo di una **vera 'corporate' familiare**, che periodicamente dibatte e valuta gli andamenti delle 'unit', cercando di condividere tutto, azioni, risultati, correttivi, strategie. Da questi tavoli di confronto nascono le linee direttrici fondamentali dell'azienda, e la crescita è sotto gli occhi di tutti. Al piano sotterraneo si apre una **spettacolare cantina** in cui, a temperatura controllata e nel più assoluto silenzio, il vino riposa e matura nelle barriques, nei tonneaux e nelle **grandi botti di rovere francese selezionato**, prima di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Al piano terra altrettanto spettacolare è la **sala polifun-**



Sala polifunzionale



Wine shop Montalbera

zionale, spazio per eventi, degustazioni, meeting, incontri, mirata a chi sa apprezzare la qualità anche nei dettagli. Tutto trova riproposizione e spiegazione nel sito web di Montalbera, con programmi di visita ben indicati e dove è possibile seguire tutti gli aggiornamenti dei servizi offerti a clienti, appassionati e visitatori a vario titolo. **Rigore, progettualità, interpretazione e terroir**, le parole chiave del percorso compiuto sin qui, e le parole faro di quello futuro.

Chissà cosa direbbe oggi **Don Giacomo Cauda**, quel parroco che negli anni '70 si ritrovò come 'beneficio parrocchiale' a Castagnole Monferrato dieci filari di Ruché e iniziò a impiantarli nuovamente. **Succede così**, grazie a illuminati o visionari che dir si voglia, uomini che questa terra ha saputo sfornare nei secoli, che hanno saputo spingere questo mondo un poco più avanti, senza correre, con passione, costanza e determinazione. «Un passo dopo l'altro», come tiene a ricordarmi Franco, salutandomi alla fine di questa giornata in Montalbera. ▷▷

Panorama sui vigneti Montalbera



I GIOIELLI DI MONTALBERA

Sono quattro le principali versioni del Ruché di Montalbera. Il classico **'La Tradizione 2015'** con maturazione in vasche di acciaio inox e affinamento in bottiglia, primo Ruché della denominazione a ricevere il prestigioso riconoscimento dei 'Tre Bicchieri' del Gambero Rosso 2017. Grazie a un'attenta cernita di uve in sovrasmaturazione e a un piccolo blend di uve appassite direttamente in vigna, con **Laccetto 2016** Montalbera ottiene un vino suadente e di grande serbevolezza, premiato con 99 punti – il massimo riconoscimento – dall'Annuario dei migliori vini italiani 2018 di Luca Maroni e con i 'Tre Bicchieri' 2018 dal Gambero Rosso, unendo nel giudizio due scuole sensorialistiche notoriamente agli opposti per interpretazione. Con **Limpronta** Montalbera sceglie un leggero passaggio in tonneaux di rovere francese per ricavarne vigore e speziatura, mentre sentori di confettura, fichi maturi e pepe nero sono gli intensi profumi del **Laccetto Passito**. Dalle vecchie vigne di Barbera, la sapiente armonia di affinamento tra barriques, tonneaux e botti grandi scatena potenza, setosità e morbidezza gustativa con acidità equilibrata e persistenza per **Lequilibrio**, premiato con il Doppio Oro Migliore Barbera d'Asti alla New York World Wine & Spirits Competition, mentre la purezza 'non filtrata', ma imbottigliata direttamente dalle barriques, è esaltata con **Nuda**, Barbera Superiore dalla spiccata acidità e sentori di tabacco e spezie orientali, anch'essa premiata con il Doppio Oro. Importante l'impegno nella valorizzazione del Grignolino, sia nella vinificazione tradizionale, col **Grignè**, dal brillante color rubino tenue e delicate note di lampone e rosa canina, la cui annata 2016 ha ricevuto la Silver Medal sempre a New York, sia, e soprattutto – primi in Italia con questo vitigno – con una vinificazione alternativa, l'affinamento in anfora, che verrà presentata in anteprima al prossimo Vinitaly 2018.