

TORINO MAGAZINE

INVERNO 2018

LE STRADE DI TORINO
LA MAGIA COMINCIA QUI

SILVIO FALCO
IL FUTURO DELLA
CITTA' DELLA SALUTE

MASSIMO GUERRINI
E IL CENTRO CITTA'

TORINO D'INVERNO
TRA SUGGERIMENTI
E SFUMATURE

100 PAGINE DI EVENTI
E APPUNTAMENTI IN CITTA'

VIAGGIO AD ABU DHABI
NOTTI D'ORIENTE

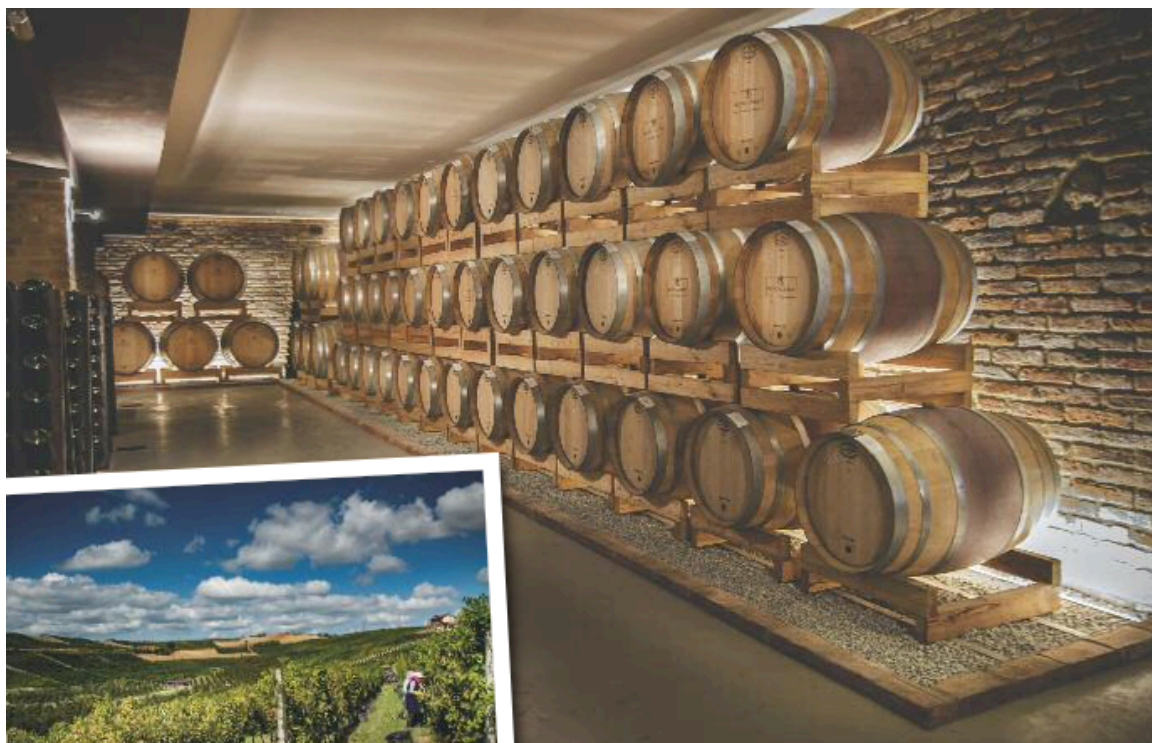
DAL TRAMONTO ALL'ALBA
I SUGGERIMENTI
DALL'APERITIVO
AL BREAKFAST

LA NUOVA RISTOGUIDA
IL MEGLIO DELL'INVERNO
ENGLISH VERSION

1988
2018

30 anni
insieme
alla città

Subsonica

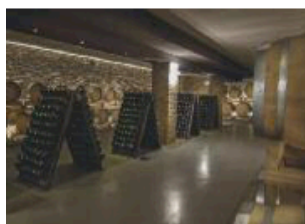


Cantina Montalbera a Castagnole Monferrato Patrimonio dell'Unesco



Le vigne

L'eccellenza arriva
con il premio
Tre Bicchieri
per la Barbera
d'Asti DOCG superiore
'Nudà' 2015



Montalbera Oltre il Ruchè

foto ARG-IVIO CANTINA MONTALBERA

È considerato l'artefice della seconda rinascita del Ruchè, l'uomo della svolta dopo quella, fondamentale, di **Don Giacomo Cauda**, il parroco-vignaiolo di **Castagnole Monferrato**, in provincia di Asti: nel **1983**, partendo da una **prima vendemmia** che rese solo **28 bottiglie**, portò all'onore del mondo questo **raro vitigno** dalle antiche e incerte origini, che regala un **vino elegante** e di carattere, dai delicati **sentori fruttati e floreali** di rosa e di viola e dalle intriganti **note speziate**.

Franco Morando, è lui l'uomo, l'imprenditore erede di un'importante famiglia che, da **sei generazioni**, vive il mondo del vino. Grazie al nonno **Enrico Riccardo**, inoltre, la famiglia Morando ha anche segnato indelebilmente il mercato del **pet food** in Italia, facendone la storia, inventandolo e sostenendolo, fino a diventare leader del settore con i brand **Migliorcane** e **Migliorgatto**. E ora si appresta a fare lo stesso significativo percorso nel **mondo enico**, con il **Ruchè**.

Franco Morando ci riceve nella splendida **Cantina Montalbera**, scenografica quanto funzionale, riqualificata nel **2016** con l'inserimento della cantina nel sito **patrimonio dell'Unesco**: dalla cima del brico domina un **anfiteatro circolare di 160 ettari** in un unico appezzamento rigoglioso di vigneti, un palcoscenico naturale fatto di filari ordinati e puliti, con le viti che nei giorni d'autunno presentano colori che sfumano dal giallo al rossastro, colori incredibili che si circondano del verde dei boschi e dell'azzurro del laghetto a fondovalle. Un **affresco bucolico** e rassicurante che identifica in modo netto il percorso intrapreso da Montalbera, **azienda**



Franco Morando

Vini di grande qualità premiati dal Gambero Rosso

vitivinicola proiettata senza esitazioni verso l'**eccellenza**, con meticolosa attenzione alla purezza dei vini, sia nei caratteri distintivi varietali sia nelle declinazioni e nelle visioni che conducono alle sperimentazioni.

Hai portato in azienda innovazione, ma con grande rispetto per la tradizione; così, in pochi anni siete riusciti a dare al Ruchè un'impronta stilistica importante, che vi distingue dagli altri produttori del territorio.

«Siamo arrivati su un vitigno autoctono piemontese, su cui mai nessuno aveva portato studio, applicazione, scienza produttiva. Grande umiltà a partire dalla campagna, con severi diradamenti e tecnologie enologiche avanzate in cantina, hanno fatto il resto. I miei personali viaggi nei terroir dei cugini francesi mi hanno indotto a creare una forte identità qualitativa e uno stile inconfondibile nei vini Montalbera. La passione e la quotidianità lavorativa mi spingono e ci spingono a sognare un costante miglioramento qualitativo: il giorno che smetteremo di sognare, si fermerà anche la qualità Montalbera».

La vostra cantina, moderna e dotata di tutte le tecnologie, è stata realizzata per valorizzare al meglio i vostri vini...

«Ci sembrava importante ringraziare un territorio di simile bellezza e maestosità qualitativa, il Monferrato, con un progetto architettonico che mirasse anch'esso al ricordo visivo e fosse piacevole nell'impatto ambientale. Per

me l'architettura è una forma d'arte, così come lo è pensare a un grande vino».

Ma Montalbera non è solo Ruchè...

«Siamo molto legati alla nostra seconda azienda agricola a Castiglione Tinella, in Langa, terra natale di mio nonno Enrico Riccardo Morando, pianiere imprenditoriale dal vino al pet food. Le nostre produzioni di Moscato, di Barolo, di Barbaresco, e quelle dei vini tipici del Monferrato come il Grignolino d'Asti e la Barbera d'Asti, ci offrono anch'esse soddisfazioni qualitative e commerciali. Ma non ci vogliamo fermare qui: Montalbera vuole andare oltre e quest'anno, sempre a Castiglione Tinella, abbiamo investito quattro ettari per produrre – a mio avviso – la bollicina italiana del futuro enologico, l'Alta Langa. La prima bottiglia? Vi aspetto in cantina fra sei anni».

Puntate in modo deciso anche sulla Barbera. Perché 'Nuda' e quali sono le caratteristiche di questo grande vino?

«Montalbera fa parte della Holding Morando Corporate. In quanto direttore generale dell'omonima azienda agricola, riferisco sempre con piacere i miei sogni e le mie speranze al consiglio d'amministrazione, composto esclusivamente da membri della mia famiglia. Il mio sogno era di emergere in un contesto in cui l'eccellenza produttiva era già stata portata da altri vignaioli, così ecco il mio gioco: Barbera d'Asti DOCG superiore 'Nuda', vigna calcarea con diradamenti e attenzione agronomica unica, legni di rovere francese selezionati annualmente da me, Barbera non stabilizzata e imbottigliata 'nuda' dalle mie barriques. Il resto lo lascio esprimere dal bicchiere».

Che significato ha, per Montalbera, il prestigioso premio Tre Bicchieri della guida del Gambero Rosso, ricevuto dalla vostra Barbera, e cosa comporta nell'immediato futuro?

«Siamo onorati del fatto che la nostra Barbera d'Asti 'Nuda' 2015 abbia ottenuto il massimo riconoscimento sensoriale italiano, i Tre Bicchieri. Siamo arrivati sul podio dove tanti altri importanti produttori ci hanno preceduto. Con grande umiltà, entriamo nel gotha dell'eccellenza della denominazione Barbera d'Asti e, con grande umiltà, continuerò nel mio studio quotidiano su una delle denominazioni e tipologie di vino che ancora oggi mi emozionano di più. Non guardo solo al futuro e all'innovazione, ma cerco di migliorare anche ciò che è già stato fatto egregiamente da altri. Questo riconoscimento è dedicato con tutto il cuore a mio nonno, che è stato sempre un amante della Barbera d'Asti. Ora Montalbera non è più solo Ruchè, è andata oltre».

**MONTALBERA
CANTINA DI CASTAGNOLE MONFERRATO**

Via Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141.292125

www.montalbera.it

Facebook: Montalbera Terra del Ruchè

«Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino 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 dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo»

Franco Morando



La Montalbera
In basso: una bottiglia di Barbera 'Nuda'

WHY CHOOSE MONTALBERA?

- Montalbera is a Unesco world heritage site located between Monferrato and Langhe territories
- High quality wines awarded by Gambero Rosso
- Wine shop and tour to the underground cellars

