



NEWS

**Merano Wine Festival - Il Ruchè,
la Barbera ed il Grignolino di
Montalbera**

NEWS

WINE SPECTATOR'S TOP 100 WINE 2021

COMUNICATI STAMPA NEWS

**GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2022 del
Gambero Rosso - L'elenco dei premiati**

COMUNICATI STAMPA NEWS

**Angelo Radica, sindaco di Tollo (Chieti) è
il nuovo Presidente di Città del Vino**

NEWS

**"NaMa" Alto Adige Doc Bianco Cuvée - il
super vino di Nals Margreid**

NEWS

**Amarcord in Romagna: Cantina San
Biagio Vecchio e la vocazione del
territorio di Oriolo dei Fichi**

COMUNICATI STAMPA NEWS

**Premio Leccio d'Oro a enoteche e
ristoranti di tutto il mondo che hanno
promosso i vini targati Montalcino**

NEWS

**A Roma con Davide Orro e la sua
Vernaccia: un viaggio sensoriale
millenario con un vitigno "senza tempo"**

NEWS

**Alla scoperta di Rinaldi 1957 in un
percorso gustativo a 360 gradi**

NEWS

**Toscana - Casale dello Sparviero una
bella realtà nel cuore del Chianti Classico**

**NEWS**

Merano Wine Festival - Il Ruchè, la Barbera ed il Grignolino di Montalbera



di Marco Sciarrini pubblicato il 24 Novembre 2021

Continuando nel racconto delle attività collaterali al **Merano Wine Festival** abbiamo partecipato alla presentazione dei vini della **Società Agricola Montalbera**, con la presenza di **Franco Morando** per la proprietà, e come padrino d'eccezione **Helmuth Köcher** patron del Festival.

La serata ha avuto come palcoscenico gli eleganti ambienti del **Ristorante Hotel Ansitz Plantitscherhof di Merano**.

La Famiglia Morando da tre generazioni alleva le proprie vigne tra Monferrato e Langhe e si dedica da anni alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali ed innovative come "*il progetto Anfora*" e al vitigno Barbera d'Asti con una propria barriera in parte sperimentale.

Le origini dell'azienda Agricola **Montalbera** risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse.

Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, ci si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni '80, la famiglia di Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione piemontese.

Oggi **Montalbera** è un'azienda tecnologicamente avanzata e molto attenta al territorio. Il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato Docg e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc presenti sul mercato vengono prodotti nelle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. L'Azienda è una delle realtà

vitivinicole più rappresentative dell'enologia italiana. **Montalbera** è costituita da due cantine.

La cantina di **Castagnole Monferrato** (100 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari dedicati alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese) è la sede per la vinificazione e l'affinamento e messa in bottiglia dei vini, oltre che dell'incoming. Una grande attenzione viene dedicata all'importante barriera per l'affinamento dei vini de "Le Selezioni". Qui i vigneti hanno età variabile dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione è eseguita a mano.

La seconda cantina, storicamente di proprietà da 6 generazioni, con sede a Castiglione Tinella (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, è di 10 ettari in un unico appezzamento a 408 metri s.l.m. ed è dedicata alla coltivazione delle viti per Moscato d'Asti Docg e Langhe Doc Chardonnay per piccole produzioni selezionate.

Oggi l'Azienda è condotta da **Franco Morando**, che a 26 anni come "primo" incarico nella "Corporate di Famiglia, Morando Corporate" ha la responsabilità di gestione del team enologico, della forza vendita Italia e dell'Export.

Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva **Montalbera**. Si utilizzano solamente lieviti autoctoni selezionati nei vigneti. I mosti fermentano in vasche di acciaio di ultima generazione. Parte dell'affinamento avviene in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Dopo vari studi, l'azienda ha deciso di prolungare l'affinamento in legno al fine di creare un vino che fosse espressione del territorio. **Montalbera** oggi è un'azienda con una barriera composta da più di 400 barriques con tagli e tostature tradizionali, a doghe rovesciate o semplicemente a vapore in grado di valorizzare i sentori delle denominazioni e lasciarli illibati. La serata ha visto servire i seguenti vini:



120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè

+ 1 è il giorno che **Franco Morando** e lo Chèf de cave hanno dedicato alla “liqueur d’expédition” in “vino su vino” della medesima annata. Da qui la nascita del Pàs dosè ottenuto da uve di Pinot Nero. Lungo affinamento sui lieviti in ambienti a temperatura controllata, degorgement effettuato dopo 10 anni di maturazione sui lieviti, utilizzando per le procedure di colmatatura soltanto vino della stessa cuvée. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, al naso il bouquet è fine, sentori di nocciole tostate e crosta di pane, ricordi di sottobosco e frutti rossi. Al palato la beva è croccante e persistente ed il vino si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

Calypsos Viognier Piemonte Doc 2019

Vioigner 100%. Zona di produzione: Castagnole Monferrato. Soffice pressatura delle vinacce. Affinamento, maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Colore giallo paglierino, cristallino, al naso intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo, al palato morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Nuda Barbera d'Asti Docg Superiore 2012

La Barbera d'Asti superiore DOCG Nuda 2012 (oggi è in commercio la 2018), prodotta a Montemagno in Castiglione Monferrato, è una bottiglia nata dal progetto fortemente voluto da **Franco Morando** per esaltare il terroir del Monferrato astigiano, "oltre il Ruchè". La vigna "del Notaio", dove sorge una piccola cappella in suo onore, è anche la posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo dei vigneti aziendali. L'appellativo Nuda proviene dal fatto che viene "presa nuda" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. Barbera in purezza. Zona di produzione, Castagnole Monferrato. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, alla quale segue un affinamento di circa 10 - 15 mesi in barriques di rovere francese per due terzi nuovi. Colore rosso rubino intenso tendente al granato, al naso intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco e cuoio, al palato intenso, con sorso caldo e morbido, un tannino presente ed una acidità vibrante, con un finale sulle sensazioni speziate e fruttate.

Lanfora Grignolino d'Asti Doc

Grignolino in purezza. Zona di produzione, Castagnole Monferrato, Montemagno. Affinamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Colore rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno. Profumo intenso di piccoli frutti rossi, lampone, sensazioni speziate e terrose di radici, curry, vibrante acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, fiori esotici e pepe nero, bella lunghezza e persistenza sapida.

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato Docg

Zona di produzione Castagnole Monferrato. Ruchè 90%, Barbera 10%. Affinamento in tonneaux di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica. Colore rosso rubino tendente al granato, persistenti sentori tipici di frutti di bosco, che si mescolano a sensazioni speziate orientali e pepe nero. Sorso morbido con equilibrio tra nobile tannino e bella acidità di grande persistenza sulle note olfattive.

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato Docg

Ruchè in pienezza. 80% vendemmia in maturazione ottimale 20% vendemmia in leggera sovra maturazione direttamente in vigna. Zona di produzione, Castagnole Monferrato. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Intenso e persistente con sensazioni floreali di rosa canina e frutti di bosco in confettura, affascinante la speziatura delicata e mai invadente di pepe bianco e accenni balsamici, al palato piacevole rotondità e freschezza che si accompagna ad un tannino setoso, con grande corrispondenza gusto olfattiva che si protrae in lungo e persistente finale.

In questo articolo Barbera, Featured, grignolino, Merano Wine Festival 2021, Monferrato, MWF, mwf2021, ruchè