

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
	Jamesmagazine.it	29/06/2025	<i>ALTA LANGA BLANC DE BLANC MILLESIMATO 2021 MONTALBERA giugno 29, 2025 Giovanna Romeo James Tasting</i>	2
1	I Vini di Wine News	21/06/2025	<i>Copertina</i>	4
5	I Vini di Wine News	21/06/2025	<i>MONTALBERA</i>	5
	Asa-Press.com	20/06/2025	<i>ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana</i>	6
	Winenews.it	13/06/2025	<i>Montalbera, Docg Alta Langa Pas Dose' Blanc de Blancs 2021</i>	10
	BLOGDIMORESCHIGIANLUCA. BLOGSPOT.COM	11/06/2025	<i>Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice Un debutto di caratte</i>	12
90/93	VVQ Vigne, Vini & Qualita'	01/06/2025	<i>La diversificazione come Strategia</i>	14



ALTA LANGA BLANC DE BLANC MILLESIMATO 2021 MONTALBERA

Giugno 29, 2025 / [Giovanna Romeo](#) / [James Tasting](#)

Con il debutto della sua prima Alta Langa, **Montalbera** firma un nuovo capitolo della spumantistica piemontese. Un millesimato 100% Chardonnay, espressione autentica del terroir di Castiglione Tinella, luogo natale del fondatore **Enrico Riccardo Morando**, che incarna l'ambizione e la continua ricerca dell'eccellenza da parte dell'azienda. La cuvée nasce da un progetto di valorizzazione qualitativa firmato dall'enologo **Nino Falcone**, che qui assume il ruolo di Chef de Cave, affiancato da Franco Morando, Direttore Generale e anima della cantina. Insieme, hanno voluto creare un'etichetta capace di rappresentare la naturale evoluzione del celebre Metodo Classico Pas Dosé 120+1, rispettando l'eleganza e l'identità stilistica della denominazione Alta Langa. Un vino che racconta radici profonde e una visione contemporanea, sintesi di territorio, savoir-faire e passione familiare.

JAMES' TASTING

ALTA LANGA BLANC DE BLANC MILLESIMATO 2021 MONTALBERA



È uno spumante complesso ma godibilissimo che unisce rigore e passione. Un Blanc de blanc d'autore, 100% Chardonnay allevato su suoli calcareo-argillosi e un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri, le condizioni ideali per la viticoltura. Uno spumante che incarna con fierezza l'eccellenza della denominazione Alta Langa Docg. L'elaborazione segue un rigoroso protocollo produttivo, a partire dalla pressatura soffice delle uve fino alla fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C). Il lungo affinamento di 36 mesi, contribuisce a scolpire la struttura e la complessità del vino. Il dégorgement prevede l'uso esclusivo della stessa cuvée, mantenendo intatta la purezza espressiva. Nel calice si presenta con un giallo paglierino luminoso dai riflessi verdolini, animato da un

[Art](#)
[Champagne](#)
[Chord](#)
[Cigar](#)
[Culture](#)
[Cup](#)
[Design](#)
[EVO](#)
[Fly with James](#)
[Food](#)
[Franciacorta](#)
[Hop](#)
[JAMES 7 BEST](#)
[James Tasting](#)
[Lifestyle](#)
[News](#)
[Rooms](#)
[Spirits](#)
[Time](#)
[Travel](#)
[Umbria James](#)
[Wellness](#)
[Wheels](#)
[Wine](#)
[XMAS 2018](#)
[XMAS 2019](#)
[XMAS 2020](#)
[XMAS 2021](#)
[XMAS 2022](#)
[XMAS 2023](#)
[XMAS 2024](#)

perlage fine e costante. Al naso si apre con eleganza, tra profumi di frutta candita, agrumi maturi e pan brioche, accompagnati da tocchi floreali e minerali. Il sorso è fresco e cremoso, con un'acidità vivace che dona slancio e prospettiva evolutiva. Il finale, ampio e armonico, richiama con grazia note agrumate e saline, mentre il bouquet retro-olfattivo suggerisce sfumature di crosta di pane e una lieve nota fumé.

MONTALBERA.IT

Tags: Alta Langa Docg, Blanc de blanc, Chardonnay, Enrico Riccardo Morando, Montalbera, Nino Falcone



Previous article
GABRIELLA 2024
LUGANA DOC
BUGLIONI

Next article
IN FUGA DAL CALDO...
MA CON STILE



GIOVANNA ROMEO

Custode dell'assaggio, scrittrice per indole, globe trotter per passione. Milanese doc e mamma a tempo pieno, tra una cena gourmet e una passeggiata tra i filari. Master Sommelier Alma Ais ed Esperto Assaggiatore Onav, sogno di vivere in Provenza sorseggiando Rosé.

JAMES MAGAZINE

JAMES' SOUL

MAIN CONTRIBUTORS

JAMES CATEGORIES

Champagne

Franciacorta

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio

[James Magazine](#) è il lusso del piacere, tra [champagne](#) e grandi [vini](#), [arte](#), [ristoranti](#),

Alessandra Meldolesi
Andrea Grignaffini
Andrea Matteucci
Andrea Loi

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 367 - Dal 15 al 21 Giugno 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 15 AL 21 GIUGNO 2025

Carpineto

Masseria Cuturi

La Tordera

Rocche Costamagna

Tenuta di Arceno

Alta Mora

Eisacktal Kellerei

Quintodecimo

Borgo Scopeto

Vajra

Peaks & Valleys

Abel 

Banfi

Montalbera

Zoom: Wolf, Prosciutto di Salsis Igp

Ristorante: Zefiro - Riva del Garda (TN)



MONTALBERA

Docg Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: Società Agricola Montalbera

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è realtà produttiva significativa nel Piemonte enoico, ed oggi è condotta da Franco Morando. La superficie vitata aziendale si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno – 115 ettari - e Castiglione Tinella – 15 ettari, per un totale di 130 ettari a vigneto allevati prevalentemente a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova per l'appunto nelle vigne della cantina con sede a Castiglione Monferrato), ma anche a Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. La famiglia Morando investe con continuità e convinzione nella viticoltura piemontese ed oggi l'impresa ha un profilo anche internazionale, producendo complessivamente 750.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette. Il core business è quello della valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè e Grignolino, che la cantina con sede a Castagnole Monferrato interpreta anche con vinificazioni sperimentali. Maturato per 36 mesi sui suoi lieviti, l'Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs 2021 profuma di frutta a polpa gialla fresca, pesca e ananas in particolare, che apre a nitidi rimandi di sambuco e agrumi, sfoglia salata e crema gialla. La bolla è avvolgente e carezzevole, dal bel ritorno di agrumi e spezie, lungo il finale di mandorla tostata.

(are)





20 Giugno 2025

Chi Siamo

AREA AUTORI ▾

Partner ▾

Newsletter

Contatti

Invia un Comunicato

ASSOCIARSI

L'EDITORIALE

AMBIENTE ▾

ECONOMIA ▾

ENOGASTRONOMIA ▾

L'ARTE BIANCA ▾

RUBRICHE ▾

IN LIBRERIA ▾

Economia e Mercati | Mercato e Ristorazione

Degustando "Melting Pot", quando la cucina è ponte tra culture, tradizione e innovazione

Di Fabio Verona - 20 Giugno 2025

Facebook

Twitter

Pinterest

WhatsApp



5 min di lettura

Si è svolto ieri 18 giugno 2025, sulla suggestiva Pista del Lingotto, l'edizione Degustando "Melting Pot", che rientra negli eventi di Buonissima Summer Edition 2025, realizzati dall'agenzia ToBe Events

Il format

Il format, una Standing dinner multiculturale con showcooking e drink signature, ha riscosso un enorme successo, con ospiti entusiasti che hanno avuto la possibilità di approcciare in modo informale ad una cucina ricercata ed innovativa, il tutto con una selezione di vini e birre di alta qualità.

ULTIME NOTIZIE

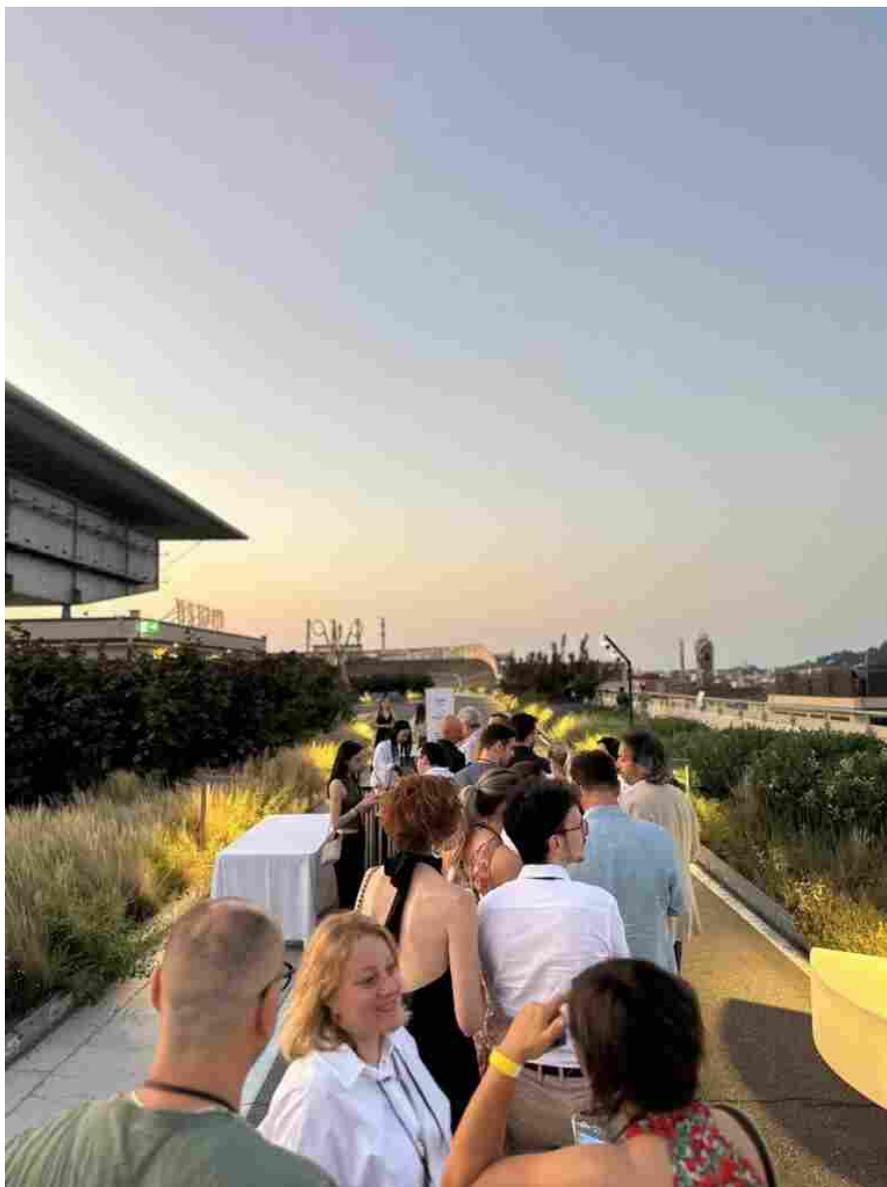


Consumi

I piccoli frutti fanno un grande bene all'ambiente

20 Giugno 2025

Presentato a Milano Berry Swing (Little European Heroes Against Climate Change) il progetto



La sistemazione delle postazioni nella location ha consentito di poter usufruire delle molteplici postazioni nelle quali chef internazionali proponevano un mix tra le culture unite dal filo indissolubile della qualità del cibo e della ricerca.

Gli chef, i ristoranti, i paesi

Matias Perdomo (Uruguay) – Contraste, Milano – 1 stella Michelin

Roy Caceres (Colombia) – Orma, Roma – 1 stella Michelin

Giulia Liu (Cina) – Gong Oriental Attitude, Milano – Ristorante Guida Michelin (con il progetto Mr. Dumpling)

Charles Pearce (Regno Unito) – Lorto, Nordelaia Resort, Cremolino (AL)

Jose Alfredo Villa Lopez (Messico) – El Beso, Torino

Vinod Sookar (Mauritius) – Antonellaricci & Vinod Sookar, Brindisi

Max Chiesa (Giappone) – Kensho, Torino

Alessandro Scardina (Italia) – La Pista

triennale europea di promozione e informazione...



App per prenotare i pasti: la novità dell'Azienda Ospedaliera di Perugia

18 Giugno 2025

Dal 15 giugno un'innovativa applicazione per la prenotazione dei pasti da parte dei pazienti ricoverati. Quando ho preso visione della notizia...



Citterio reinterpreta le tapas con i salumi italiani per il World...

18 Giugno 2025

Per celebrare il World Tapas Day 2025 che si festeggerà giovedì 19 giugno, Citterio, storica azienda di salumi, ha...



Rinnovato il Consiglio Direttivo Nazionale di ASA e grandi progetti per...

17 Giugno 2025

Saverio Scarpino confermato Presidente per il triennio 2025-2027. L'Assemblea Nazionale dell'ASA – Associazione Stampa Agroalimentare Italiana, riunitasi oggi a Milano...



TEMI PIÙ POPOLARI

Fiere e Manifestazioni

456



I piatti in degustazione

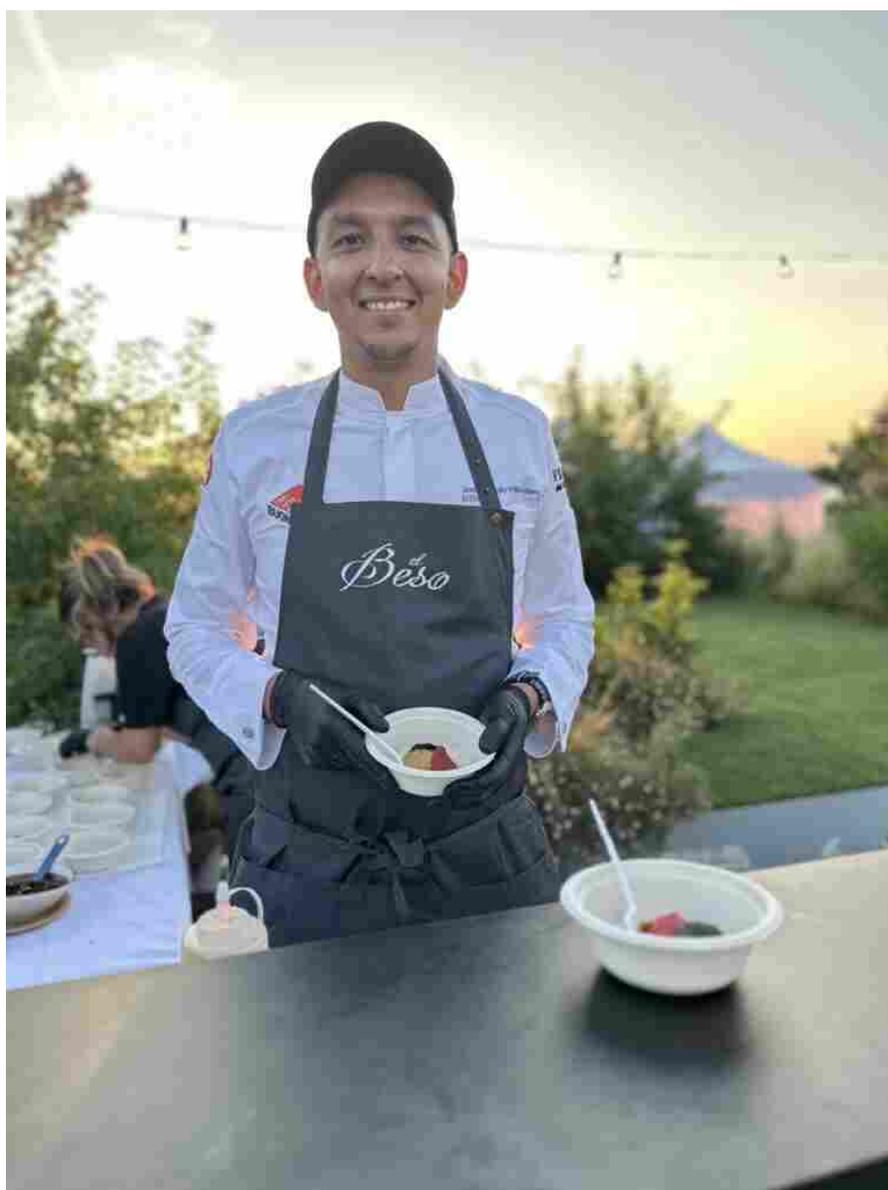
Tra le molte ricette in degustazione eccovi una selezione tra le più gettonate durante la serata.

JOSE ALFREDO VILLA LOPEZ

CECINA RASURADA

Tartare alla messicana: fesa di vitello marinata al lime, salsa nera, jalapeño, purea di avocado, maionese ai peperoncini, salsa macha con frutti secchi e croccante di mais.

Una combinazione bilanciata di sapori tipici messicani, con un equilibrio tra la freschezza della carne marinata al lime, la dolcezza dell'avocado ed il sapore lievemente piccante ma estremamente gustoso dello jalapeño. Alla morbidezza della preparazione si univa il contrasto croccante delle cialde di mais, che rendevano la preparazione divertente all'assaggio.



Mondo del Vino e della Vite	289
Le Aziende Informano	266
Consumi	242
Eventi	236
Mercato e Ristorazione	130

**MATIAS PERDOMO**

DONUTS ALLA BOLOGNESE

Una reinterpretazione della lasagna, dove una sottile e croccante sfoglia di pasta all'uovo in formato donuts, era ripiena di un delicato ragù (molto denso), con sopra una besciamella ed una riduzione di pomodoro a simulare la classica glassa delle ciambelle americane. Un piatto interessante in cui il gioco delle forme e dei colori crea simpatia ad ogni boccone.

ROY CACERES

CEVICHE MAIS SPAGHETTI

Ritrovare il sapore del ceviche senza il pesce... con questo particolare piatto lo chef Roy ha davvero realizzato una combinazione interessante. Spaghetti freddi conditi con succo di mais lattefermentato, alghe kombu e un battuto di jalapeño verde, cipollotto, rapa e prezzemolo. Un'esplosione di sapori che arrivano direttamente al cervello!

ALESSANDRO SCARDINA

CHEDDAR FISH

Un gioco di immagini che sembra creato dall'IA il piatto dello chef padrone di casa, Alessandro infatti è lo chef del ristorante La Pista che ha sede proprio sulla Pista 500, in cima allo storico palazzo del Lingotto, ed ha deciso di realizzare un saporito patè di fegato di rana pescatrice dandogli forma e colore di un pezzo di formaggio cheddar, che addolcito da qualche goccia di aceto balsamico di Modena veniva servito da spalmare su un pane in cassetta gluten free.

Tutti i piatti meritavano un approfondimento, e la possibilità di parlare direttamente con gli chef è una rarità preziosa.

Prossimi appuntamenti di stand up dinner 2025 by To Be Events

Sunset in Cascina Galarej – 29 giugno – [info](#)

Sunset in Montalbera – 6 luglio – [info](#)

Conclusione

Con i suoi dieci chef internazionali e le loro creazioni identitarie, "Melting Pot" ha dimostrato come la cucina sia ponte tra culture, tradizione e innovazione. In un contesto di esperienza itinerante e convivialità rilassata, To Be Events conferma la qualità e l'appeal del format Degustando. E col prossimo autunno, Buonissima ritornerà per cinque giorni di eccellenza enogastronomica nel cuore di Torino.

Fabio Verona

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Venerdì 13 Giugno 2025 - Aggiornato alle 13:07

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa



COMELIANO VALDOBBIADENE
PAROSCO SUPERANO 2024
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

SEE YOU NEXT EDITION
12-15 April 2026



SU I VINI DI WINENEWS

HOME > CANTINA > SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Docg Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs 2021

13 GIUGNO 2025, ORE 12:48



VENDEMMIA:

2021

UVAGGIO:

Chardonnay

BOTTIGLIE PRODOTTE:

5.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 28,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando

ENOLOGO:

Nino Falcone

TERRITORIO:

Alta Langa



TASCA
CONTI D'ALMERITA

Certificazione



for a better wine world

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è realtà produttiva significativa nel Piemonte enoico, ed oggi è condotta da Franco Morando. La superficie vitata aziendale si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato,

Montemagno – 115 ettari - e Castiglione Tinella – 15 ettari, per un totale di 130 ettari a vigneto allevati prevalentemente a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova per l'appunto nelle vigne della cantina con sede a Castiglione Monferrato), ma anche a Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. La famiglia Morando investe con continuità e convinzione nella viticoltura piemontese ed oggi l'impresa ha un profilo anche internazionale, producendo complessivamente 750.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette. Il core business è quello della valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè e Grignolino, che la cantina con sede a Castagnole Monferrato interpreta anche con vinificazioni sperimentali. Maturato per 36 mesi sui suoi lieviti, l'Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs 2021 profuma di frutta a polpa gialla fresca, pesca e ananas in particolare, che apre a nitidi rimandi di sambuco e agrumi, sfoglia salata e crema gialla. La bolla è avvolgente e carezzevole, dal bel ritorno di agrumi e spezie, lungo il finale di mandorla tostata.

(are)

Copyright © 2000/2025

TAG: **ALTA LANGA, BLANC DE BLANCS, MONTALBERA, PAS DOSÉ**



← Panem et circenses

Montalbera firma il suo primo Alta Langa: eccellenza e territorio in un calice Un debutto di carattere: purezza, tradizione e innovazione

giugno 11, 2025

Montalbera presenta con orgoglio la sua prima Alta Langa, un'espressione unica del terroir di Castiglione Tinella, terra natale del Capostipite di Famiglia Enrico Riccardo Morando. Questo straordinario spumante, Chardonnay in purezza millesimato, nasce da un concetto di riconduzione qualitativa sviluppato dall'Enologo Nino Falcone, che per l'occasione veste i panni di Chef de Cave, e da Franco Morando, Direttore Generale e anima dell'azienda. L'obiettivo è dare vita a un vino che rappresenti la naturale evoluzione dell'iconico Metodo

Classico Pas Dosè 120+1, mantenendo intatta l'eleganza e l'identità della denominazione.

Con questa nuova creazione, Montalbera rafforza il proprio impegno nella valorizzazione delle sue radici e nell'innovazione enologica: "Celebriamo l'eccellenza di un territorio che ha dato origine alla nostra famiglia, esprimendo un legame autentico con Castiglione Tinella, dove ogni vendemmia racconta una storia di passione e dedizione. Vogliamo restituire al Metodo Classico la sua vera essenza, esaltando la purezza, l'unicità dei nostri terreni, facendoci guidare dalla natura. Ogni millesimo è un nuovo inizio, un'opportunità per trovare l'equilibrio tra opposti: leggerezza e concentrazione, freschezza e maturità, evoluzione tra ossidazione e riduzione. Il tempo è un fattore essenziale ma imprevedibile: dopo 36 mesi sui lieviti si raggiunge l'armonia, dopo 5 anni l'intensità espressiva e la profondità, dopo 10 anni l'integrità e la complessità che rendono unica la mia Alta Langa." chiosa Franco Morando.

Il primo Alta Langa di Montalbera nasce da un impianto situato a Castiglione Tinella, un'area particolarmente vocata, dove altitudine e composizione del suolo, ricco di marne tufacee e calcaree, donano al vino freschezza vibrante e struttura impeccabile.

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve Chardonnay in purezza, coltivate su suoli calcareo-argillosi ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m., segue i rigidi dettami del disciplinare di produzione dell'Alta Langa DOCG. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura costante di circa 12°C. Il dégorgement viene effettuato senza l'aggiunta di liqueur d'expédition, utilizzando per la colmataura esclusivamente il vino della stessa cuvée, per esaltarne purezza e autenticità.

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Il perlage è fine, continuo e persistente, segno distintivo di una lunga maturazione sui lieviti. Il bouquet è elegante e complesso, con note di frutta candita, agrumi maturi e pan brioche, arricchite da sfumature minerali e floreali.

Al palato si distingue per freschezza, cremosità e avvolgenza, con un'acidità vivace che conferisce tensione e longevità. Il sorso è ampio e sapido, con un finale armonioso caratterizzato da eleganti richiami agrumati e minerali. Il naso rivela delicate note di crosta di pane e un lieve sentore di focaccia, seguite da intriganti sfumature minerali, con un accenno di polvere da sparo. In bocca si impone per la sua complessità e grande bevibilità, tipica degli spumanti d'altura.

Affinato per 36 mesi sui lieviti e rigorosamente Blanc de Blancs Pas Dosé, questo spumante rappresenta un perfetto equilibrio tra classicità e ricerca, testimoniando la dedizione costante dell'azienda verso l'eccellenza.



Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE



CANTINA

Il vino è una doverosa espressione dell'uva, frutto di molteplici fattori caratterizzanti uno specifico territorio di appartenenza: è la filosofia di Montalbera, Cantina di Castagnole Monferrato che ha incentrato la sua attività sulla riscoperta e divulgazione della cultivar Ruchè, oltre che di altri vitigni rari, Barbera d'Asti e bollicine piemontesi



LAURA TURRINI

La diversificazione come strategia

Opera nel segno del rispetto delle varietà coltivate e di un'oenologia conservativa portata avanti attraverso macchinari e attrezzature innovative, con un occhio di riguardo all'ecosostenibilità e all'impatto dell'attività aziendale sull'ambiente e sul proprio territorio d'origine. Sulla base di questi presupposti Montalbera, impresa agricola piemontese della famiglia Morando, oggi gestita dalla terza generazione, realizza circa 750mila bottiglie di vino all'anno, commercializzate per il 70% in Italia e per la quota rimanente in vari Paesi a livello in-

ternazionale.

Due sono le unità produttive facenti parte della proprietà. La prima è a Castagnole Monferrato (AT) e conta 115 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari a nocciolo, nello specifico di varietà Tonda Gentile piemontese: qui vi è la sede di vinificazione di tutti i vini del brand, il relativo affinamento e messa in bottiglia e la parte dedicata all'incoming, che include un salone polivalente con cucina professionale, disponibile per eventi enogastronomici, un wine shop con possibilità di degustazioni focaliz-

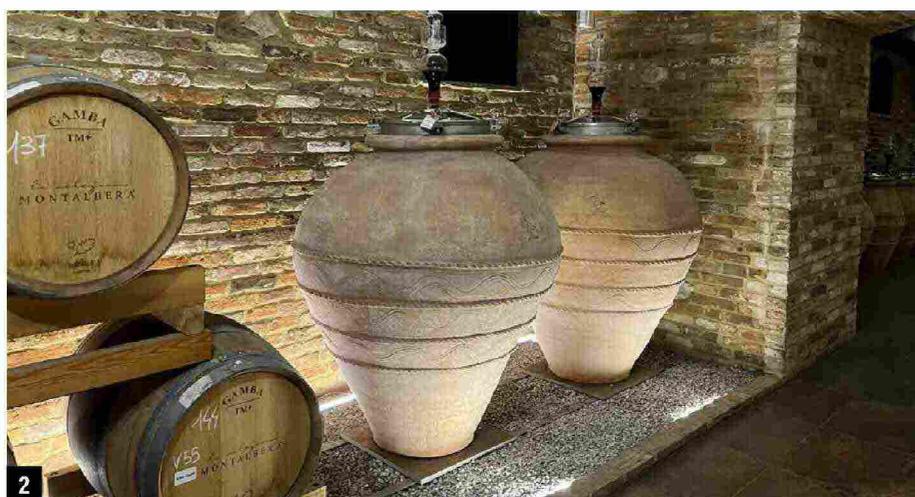
zate anche sulle annate fuori commercio e quattro wine suites affacciate su uno splendido anfiteatro di vigneti.

La seconda cantina, di proprietà della famiglia da sei generazioni e casa natale del capostipite, il Cav. Enrico Riccardo Morando, è sita a Castiglione Tinella (CN) e insiste su 15 ettari, sempre in un unico appezzamento, dedicati a Moscato d'Asti Docg, Viognier e Chardonnay.

È soprattutto per il Ruchè di Castagnole Monferrato, tuttavia, che la Cantina è conosciuta nel mondo, essendo stata la prima ad avervi



1



2

1. Montalbera produce 400.000 bottiglie di Ruchè, suddivise in 3 etichette

2. Montalbera ha intrapreso anche vinificazioni sperimentali in anfora

scommesso in modo rilevante e significativo.

Ruchè protagonista, protagonisti del Ruchè

Quando, infatti, nel 1983 la famiglia di Enrico Riccardo Morando diede il via a una politica di espansione precisa, incentrata sull'acquisto dei terreni confinanti e sull'impianto di nuovi vigneti, puntò prevalentemente sulla valorizzazione di questo vitigno autoctono e caratteristico della tradizione piemontese, a cui affiancò il rilancio della Denominazione Grignolino d'Asti Doc - con

vinificazioni sperimentali e innovative, come "il progetto Anfora" - e quello della Barbera d'Asti, con una propria barriera, in parte sperimentale, in collaborazione con i migliori maestri bottai del mondo, per arrivare a concentrarsi sui legni di taglio francese. Oggi il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc presenti sul mercato vengono prodotti da Montalbera; in particolare, più della metà della produzione aziendale, ovvero 400mila bottiglie, sono dedicate al Ruchè, suddiviso in tre diverse etichette.

«Da molti anni portiamo avanti un programma di sviluppo tecnico finalizzato al costante miglioramento della qualità dei nostri prodotti, con un'attenzione particolare al Ruchè di Castagnole Monferrato», conferma Franco Morando, proprietario e direttore generale di Montalbera.

«Questa cultivar - aggiunge Morando - non aveva un particolare storico di informazioni, di conseguenza siamo dovuti partire quasi da zero. Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità e ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte, spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti per terroir ed espressione».

Dalla zonazione alle vinificazioni separate

Obiettivo del lavoro, svolto dal laboratorio Bioasis di Ancona, è stato quello di utilizzare il Dna come un invisibile barcode per determinare la tracciabilità genetica del Ruchè.

«L'unica varietà che vi si avvicina è il Pinot Nero, che presenta picchi simili - spiega Morando».

Da questa informazione di base a Montalbera si è cercato, attraverso numerose prove di vinificazione, di mettere a punto un protocollo di macerazione e vinificazione in grado di enfatizzare e valorizzare le caratteristiche compositive tipiche del vitigno Ruchè: un aroma in cui predominano terpenoli, soprattutto glicosilati, e alcoli superiori e un pattern cromatico basato su antocianine acilate, soprattutto malvidina -3-glucoside.

«Le prove - prosegue Morando - ci hanno condotto sostanzialmente a macerazioni tradizionali (bagnatura del cappello per mezzo di rimontaggi) che non superano mai i 14 giorni e che generalmente vengono portate avanti per una buona parte della vinificazione al riparo dall'aria.

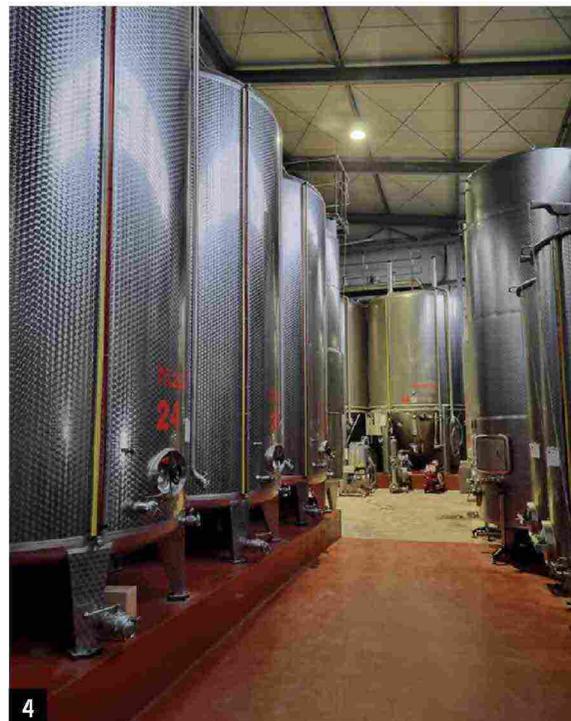
CANTINA



3

3. La barriacaia per l'affinamento de Le Selezioni a Castagnole Monferrato

4. Fermentini e vinificatori automatizzati a Castagnole Monferrato



4

L'ossigeno viene fornito per mezzo di rimontaggio o délestage a un terzo della fermentazione alcolica e, poi, in fase di svinatura, prima della conclusione della fermentazione malolattica. Tutto questo per preservare le qualità aromatiche e cromatiche del prodotto». Il grosso della produzione viene affinata in vasche di acciaio proprio per consentire la minima ossidazione e glicosilazione del colore e degli aromi. Negli anni, tuttavia, l'azienda ha osservato che la composizione aromatica della cultivar Ruchè variava molto in base all'andamento climatico stagionale (asciutto/piovoso). Per questo motivo ha avviato una zonazione dei propri vigneti basata sulla composizione chimico-fisica del suolo, sulla giacitura ed esposizione degli appezzamenti e, in ultimo, sull'età delle vigne. Questo ha reso possibile realizzare vinificazioni separate di masse d'uva provenienti da porzioni di colline con caratteristiche compositive molto diverse fra loro.

Costanza di stili grazie agli assemblaggi

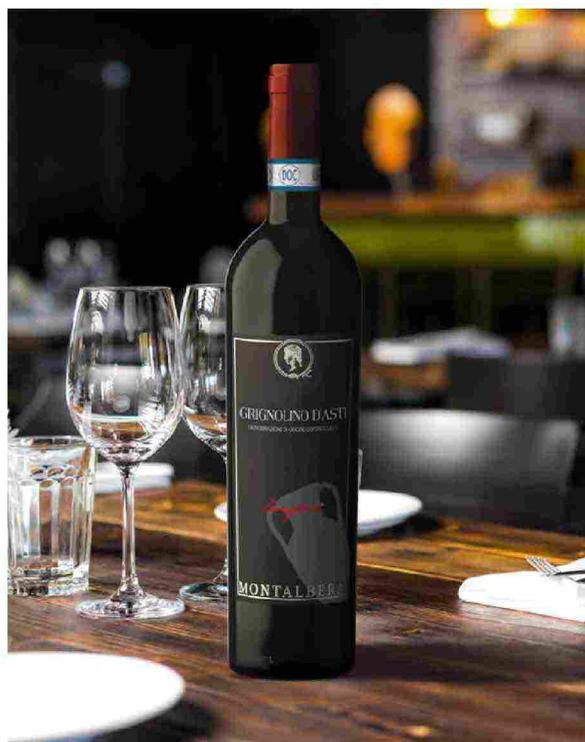
«La grande estensione aziendale, unita alle differenti esposizioni, ci permette di disporre sempre di masse di vino qualitativamente differenti, consentendoci, in fase di assemblaggio, una costanza nella realizzazione delle nostre referenze», spiega Morando.

«Abbiamo anche introdotto - prosegue - l'uso sistematico di soluzioni biotecnologiche, come l'uso di lieviti non-*Saccharomyces* per la bioprotezione dei mosti in coinoculo e batteri malolattici, anch'essi utilizzati in coinoculo, con lo scopo di ridurre la quantità di anidride solforosa e di contrastare le problematiche derivanti dall'aumento del pH generalizzato dei mosti a seguito di andamenti climatici caldi e siccitosi prolungati. Questo ci ha permesso di andare incontro alla richiesta del mercato di prodotti più salubri, di diminuire le operazioni di cantina successive alla svinatura e di ridurre l'impatto ener-

getico in produzione, risparmiando sulle calorie necessarie a scaldare le vasche».

A capo del team aziendale, composto da 10 addetti in cantina e 25 persone in campagna, ci sono l'enologo Nino Falcone, affiancato da due aiuto enologi, e l'agronomo Roberto Abate, imprescindibile per l'azienda, consapevole che il "marchio di fabbrica" si costruisca a partire dal vigneto.

«I nostri suoli sono contraddistinti da una forte ritenzione idrica, dovuta all'abbondante presenza di limo e, in misura minore, di argilla e sabbia; hanno una dotazione minerale davvero importante di potassio, calcio e magnesio. Questo fa sì che i vini Montalbera godano sempre di una certa sapidità e mineralità, che, in alcune varietà come il Grignolino, ma non solo, viene percepita addirittura come salinità. Tutto ciò si traduce in bevibilità, la quale, unita alle caratteristiche aromatiche delle nostre varietà, determina il tratto distintivo della Cantina».



«OBIETTIVO PER NOI FONDAMENTALE È CONTINUARE A FAR EMERGERE SEMPRE DI PIÙ IL VITIGNO AUTOCTONO RUCHE, NON SOLO IN ITALIA, MA ANCHE A LIVELLO INTERNAZIONALE, CONSOLIDANDO IL NOSTRO RUOLO DI RIFERIMENTO UNICO NEL SETTORE. IN PARALLELO, INVESTIREMO COSTANTEMENTE NELLA RICERCA SCIENTIFICA E NELLO STUDIO DI NUOVE VARIETÀ E PRATICHE AGRONOMICHE, CON UN FOCUS SPECIFICO SUL MONFERRATO, TERRITORIO RICCO DI STORIA E POTENZIALITÀ»

Franco Morando, proprietario e direttore generale di Montalbera

Diversificare i mercati

Oltre al canale HoReCa, che rappresenta una fetta fondamentale del suo business, Montalbera è presente anche nel settore della distribuzione nazionale e internazionale, con una crescente espansione nei mercati esteri. Attualmente circa il 30% del fatturato proviene dall'export, percentuale che si prevede crescerà, grazie a una nuova strategia di diversi-

ficazione che include l'espansione verso nuove piazze, l'ampliamento dei canali di vendita e una selezione mirata delle etichette. «Siamo presenti in mercati maturi come Svizzera, Germania, Stati Uniti, Canada e Australia - dichiara Morando -, dove i consumatori apprezzano la qualità e la tipicità dei nostri vini, e stiamo sviluppando con successo nuove aree di crescita, come i mercati asiatici, in particolare Cina e Hong Kong, e i mercati emergenti dell'Asia Centrale, come l'Uzbekistan. I nostri vini, con il loro profilo aromatico e i tannini setosi, si sposano particolarmente bene con la cucina orientale. In Canada, ad esempio, i consumatori apprezzano la freschezza e la finezza del Grignolino d'Asti, mentre in Svizzera e Germania sono molto ricercati i nostri vini Barbera, soprattutto quelli invecchiati in legno, come Nizza Docg e Barbera d'Asti Docg Superiore: referenze corpose e succose, che si abbinano perfettamente alla tradizione gastronomica di questi Paesi.

L'azienda ha rilanciato anche la Denominazione Grignolino d'Asti Doc

«Abbiamo fiducia anche nei mercati dell'Unione Europea, in particolare nei Paesi nordici, dove è in crescita l'interesse dei consumatori per i vini di valore. I nostri vitigni rari - come Ruchè, Grignolino e Timorasso -, così come le bollicine, hanno un grande potenziale a livello globale, soprattutto tra i consumatori più giovani: la loro purezza, versatilità, facilità di beva e l'originalità li rendono molto apprezzati in un mercato in continua evoluzione».

Crescere mantenendo il focus sul Monferrato

La Cantina prevede di effettuare importanti investimenti: dal completo rinnovamento della linea di imbottigliamento all'ampliamento della barriera, dall'installazione di un impianto fotovoltaico alla realizzazione di una piscina panoramica a sfioro sui vigneti. «Montalbera è da sempre riconosciuta per l'eccellente rapporto qualità/prezzo, una produzione attenta e rigorosa, la fidelizzazione del consumatore finale e il suo coinvolgimento attraverso degustazioni ed eventi sul territorio - chiarisce il Direttore generale -. Continueremo a investire nella valorizzazione del nostro areale, nella sostenibilità e nella promozione di un consumo consapevole e responsabile, garantendo la continuità dei valori di famiglia e preservando, e accrescendo, il patrimonio vitivinicolo locale. Obiettivo per noi fondamentale, infatti, è continuare a far emergere sempre di più il vitigno autoctono Ruchè, non solo in Italia, ma anche a livello internazionale, consolidando il nostro ruolo di riferimento unico nel settore. In parallelo, investiremo costantemente nella ricerca scientifica e nello studio di nuove varietà e pratiche agronomiche, con un focus specifico sul Monferrato, territorio ricco di storia e potenzialità».