

BLUARTE

Montalbera, il Ruchè che rinasce passione

Ogni vino firmato Montalbera è cultura, è rispetto per le persone, è ricerca che incontra la tradizione e modernità, un continuo crescendo che traghetta nel mondo l'origine, l'identità, il terroir del Ruchè.

di Antonella Iozzo



Castagnole di Monferrato (AT) - Montalbera, the wine. Now ... da sei generazioni. Infiniti vigneti distesi tra Monferrato e Langa accendono la passione e il rigore della tradizione definendo la filosofia di [Franco Morando](#) alla guida dell'Azienda Montalbera.

Piccoli passi verso il domani per un rinnovamento evolutivo capace di riflettere una continua ricerca qualitativa nel segno di autoctoni d'eccellenza come il Ruchè, feeling con la storia e con il territorio nella semplicità dell'essenza. Qualità, quindi, rispetto per l'ambiente, amore per le

vigne sono i valori cardine dell'Azienda, oltre, la perfetta sinergia tra sentimenti e professionalità. Solo così ogni vino è un capolavoro nato dall'unione tra la natura e l'uomo. Una condizione ideale che traghetta nel mondo l'origine, l'identità, il terroir del Ruchè: Castagnole Monferrato (Monferrato)

Vino come custode di antiche memorie, di poesia e di emozioni saldamente ancorati fra loro e capaci di comporre, con audace originalità, uno dei nettari simboli dell'Azienda Montalbera.

Un'Azienda storica, la Montalbera, proiettata nel futuro grazie ad una costante espansione concepita in perfetta armonia con l'ambiente. Come una sinfonia strutturata in più tempi, infatti, la Montalbera si articola in più cantine, melodie che disegnano un'orchestrazione gestionale dinamica e aperta a nuove dimensioni.

A Castagnole Monferrato troviamo centotrenta ettari dedicati al Ruchè, rosso mistero chiamato vino dal suono intenso, raffinato ed eclettico., ma anche Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti Chardonnay, Savignon e Viognier per l'importante produzione dei bianchi. A Castiglione Tinella (Langa), regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo, si trova la seconda cantina. Qui sorgeva quella che un tempo era la sua casa, oggi, invece, è la residenza dei "mezzadri" che



da cinquant'anni custodiscono e coltivano con sapiente fedeltà, quindici ettari a Moscato d'Asti D.O.C.G. "San Carlo", in onore alla "Chiesa di San Carlo" situata a pochi metri dall'azienda, dolci effluvi che nascono da acini giallo oro accarezzati dai raggi del sole. Piccoli ma significativi gesti che dipingono l'amore e la passione per la propria terra,

nonché la profondità di un rapporto che sancisce i valori cardini del lavoro: rispetto e dedizione, perché l'azienda è fatta principalmente di uomini, e ogni mente, ogni mano è tassello indispensabile e fondamentale per essere oggi dimensione del domani.



Ultima acquisizione in ordine di tempo due ettari di vigneti tra le terre di Barolo Serralunga d'Alba e La Morra (Castiglione Falletto), per un'opera d'arte che rilascia la preziosità del suo stesso esistere un Barolo D.O.C.G. che intrecci la trama di molte vite sotto lo stesso cielo.

Montalbera Castagnole Monferrato, suggestiva e spettacolare, è anche la sede della "cantina di produzione" qui, infatti, si effettua la vinificazione completa di tutte le tipologie di vino

prodotto. Un universo che si presenta come un anfiteatro naturale, in cui il vino ritrova la sua forma, una scenografica visione con i vigneti protagonisti atti a circondare ed abbracciare la struttura e il nostro sguardo. Filari e filari allevati con il sistema gujot basso, ricoprono intere colline e sembrano quasi ordinare lo spazio intorno secondo le linee guida di un'opera astratta contemporanea ma emozionante, poetica e intrisa di storia, di passato. Una lettura che ci rimanda al ciclo delle stagioni e alle varie interpretazioni che la stessa natura ci offre in un alternarsi di colori e di profumi, tutti elementi che concorrono alla quintessenza del vino.

Controllo costante delle temperature di fermentazione, lunghe macerazioni delle vinacce del mosto con l'ausilio del freddo è una costante in tutta la catena: acciaio. Tecnologia, modernità, rigore, un sistema perfetto che opera in pieno rispetto del frutto per garantirne qualità elevata, intrisa di valori che hanno segnato il tempo oltre la nostra concezione.

Segmenti di autenticità che confluiscono nell'affinamento in bottiglia, minimo per 90 giorni per le produzioni tradizionali, mentre le selezioni dimorano nel legno, nelle sale al piano inferiore ad una temperatura costantemente controllata.

Mattoni a vista che ricreano atmosfere calde e accoglienti vere e proprie scrigni in cui son riposte sapientemente le "annate fuori commercio" riservate esclusivamente a degustazioni private. È come indossare la stola del tempo e sentirne il respiro in un calice di vino Montalbera che si apre al palato, evoca il passato per poi scoprirsi simile al nostro intimo celato.



La sala degustazioni sobria ed essenziale ci lascia osservare, oltre le finestre, i magnifici vigneti, condizione ideale per saggiare un favoloso Ruchè D.O.C.G dal 1987. Perla nera dalle origine oscure, incerte, ma la cui fascinazione si adagia in una piacevole sensazione che si evolve in poesia appena sorseggiato. Ruché sul suo nome la fantasia ricama le leggende forse deriva da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo che avrebbero introdotto la Sua coltivazione in zona; o forse a "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni nella zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente e robusto, o ancora forse deriva dal termine

piemontese "roche", vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato., anche se da recenti studi sembrerebbe che il Ruchè derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Comunque sia il Ruché è semplicemente un vino di classe elevato alla sua massima espressione dall'Azienda Montalbera, e la storia è solo all'inizio.



Ogni vino firmato Montalbera è cultura, è rispetto per le persone, è ricerca che incontra la tradizione e modernità, un continuo crescendo nella sintesi di etichette che rilascino l'essenza di tali concetti come per la linea i Classici: Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G. "La Tradizione", o Barbera D'Asti D.O.C.G. , "La Ribelle" fresco, alternativo, sopra le righe o meglio le regole, l'affinamento in legno caldo e lirico, l'acciaio freddo razionale, per passare poi tra Le Selezioni Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G. "Laccento" Bricco Montalbera, solo le

uve migliori, solo i desideri più alti possono vinificare la bellezza che non si dimentica, e ancora Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G. "Limpronta", ultima firma dell'Azienda Montalbera apoteosi di fascinazione olfattiva, lirica sintesi di aromi, rosso intenso che rilascia una sensazione persistenze al sentore di spezie miste al ricordo, quello celato al cuore ma non all'anima nella sua fruttuosità decisa e disarmante nata nel legno. Senza dimenticare Barbera D'Asti D.O.C.G. "Lequilibrio" e Barolo D.O.C.G. "Levoluzione", nel loro nome la loro natura e la loro storia, un crescendo di emozioni e progetti intrecciati al sogno divenuto realtà L'Azienda Montalbera.

Società Agricola Montalbera S.r.l.

via Montalbera, 1

14030 Castagnole Monferrato (At) ITALY

Tel. +39 011 9433311 Fax: +39 011 9434289

<http://www.montalbera.it>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(23/09/2013)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it