

BLUARTE

New Cantina Montalbera. Il futuro inizia dal passato

New Cantina Montalbera. La tradizione per la famiglia Morando è un insieme di valori che s'innestano alle origini, alla cultura, al vissuto. La sperimentazione, la quintessenza della passione. Una moderna dimensione dell'ospitalità ridefinisce lo spazio della nuova Cantina già all'esterno.

di Antonella Iozzo



Castagnole Monferrato (AS) - New Cantina Montalbera. Moderno sulla natura. Una Azienda ispirata dalla tradizione disegna le emozioni di famiglia nell'anima di grandi vini.

Un sogno chiamato terroir che abbraccia la nuova cantina Montalbera a Castagnole Monferrato. Tra cielo e terra più di 170 ettari vitati per una passione guidata dalla dedizione e della professionalità, che parte da lontano e tocca le nuove coordinate del mercato internazionale. Da ben sei generazioni la Famiglia Morando sente la pulsione della terra e traduce questo sentimento in vini di carattere ed eleganti. L'ampliamento della [Cantina Montalbera](#) con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, iniziato verso la metà degli anni ottanta, suggella una visione suggestiva e carica di autenticità che si traduce in qualità vinicola.

New Cantina Montalbera. Vigneti di proprietà a corpo unico in posizione interamente collinare, circondano l'Azienda, è un continuum che esprime tutte le potenzialità della natura grazie alle diverse esposizioni e ai suoli che vanno dall'argilloso al calcareo.

Fra Monferrato e le Langhe come per dire origine e identità, terre vocate e tradizione. Traiettorie lungo le quali il percorso della Cantina Montalbera raggiunge la qualità superiore. È un continuo costante dialogo con il territorio, nel segno del rispetto e di una cultura agricola che vede diverse coltivazioni con-vibrare in armoniche espressioni di territorialità. Ecco allora che le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la tipica nocciola piemontese.

New Cantina Montalbera. Scenografiche rappresentazioni sullo spettacolo della natura e il gesto dell'uomo che diventa protagonista attraverso ogni operazione culturale eseguita a mano.



La tradizione per la [famiglia Morando](#) è un insieme di valori che s'innestano alle origini, alla cultura, al vissuto, a quel particolare terroir e frutto che può esistere solo qui e non altrove. È l'essenza del vitigno autoctono, ovvero il Ruchè. Da generazioni la famiglia Morando valorizza l'espressione simbolo della viticoltura piemontese. Una mission che interagisce con il luogo e riaccende l'orizzonte enoico di territorialità, di cultura, di radici.

Dal Ruchè al mondo e viceversa, comunicando, promovendo, rilanciando le dinamiche di uno imprinting imprenditoriale vocato e votato alla tradizione del presente. Work in progress per essere futuro iniziando dal passato.

Ruchè ma anche Moscato d'Asti, dualismo emozionale unito dalla vocazione. A Castiglione Tinella, luogo di origine del capostipite Enrico Riccardo Morando, infatti, vi sono circa 15 ettari di vigneti impiantati a Moscato d'Asti. Ed è da questi vigneti che Montalbera produce il Moscato d'Asti DOCG San Carlo, che prende il nome dall'antica chiesetta di San Carlo che si trova a pochi metri dalla casa natale del capostipite della famiglia. Seguono altre varietà quali Barbera d'Asti, Grignolino e Viognier.



New Cantina Montalbera. Architettura e design, tecnica e interpretazione al servizio del vino. Tutto è ideato, studiato, progettato per trarre la massima espressione qualitativa da ogni singolo grappolo. Frutto della natura e gesto dell'uomo, nello stile Montalbera, coniugano struttura e complessità con l'integrità del frutto. Tecnica, ricerca e tradizione per etichette di spiccata personalità.

Into the world Montalbera a passo felpato per sensazioni che sorprendono, ad iniziare dal Spumante Extra-Dry Cuvée Blanche. Bubbles, easy e trend che piace per la freschezza e la verve che seduce per una leggera nota esotica.

Nuove fragranze conquistano i sensi, entra LACCENTO, Ruchè, di Castagnole Monferrato D.O.C.G., morbido velluto sonoro che si espande in purezza. È come se un'eleganza cordiale vestisse la memoria di lungimiranza e modernità in note di frutti di bosco.

Carattere declinato in raffinatezza e superlativa essenza con il Ruchè LIMPRONTA - Selezione di Famiglia. Sempre Ruchè in purezza ma affinamento esclusivamente in tonneaux a grana fine e tostatura lieve, e i sentori di rosa canina e spezie orientali divengono fascinazione per ogni senso.

Cantina Montalbera, profondamente legata al terroir rilancia nuove idee che prendono forma nei calici. Barbera d'Asti DOCG, LEQUILIBRIO, un gioco sottile di equilibri, una sospensione temporale tra barriques, tonneaux e botti grandi, fusion e intuito che implode in un'etichetta di spessore, ricercata e armonica dove i sentori di confettura, tabacco e cuoio, si bilanciano all'acidità tipica dei Barbera.

New Cantina Montalbera. La sperimentazione per la cantina Montalbera e la quintessenza della passione, è la proiezione di una dedizione che investe nel futuro per un'eccellenza duratura e proiettata nel tempo. Etichette che lasciano il segno e dimostrano una visione senza confine, dove costanza, impegno e capacità professionalità sono i punti cardini di una composizione in divenire. Visione ed evocazione con NUDA, Barbera d'Asti DOCG. Nel suo nome l'origine, ovvero "PRESA NUDA" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche d'acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. Dolcezza e acidità s'incrociano con garbo, i caratteri varietali del vitigno ci vengono restituiti nella lunga persistenza. Poi, il pensiero remember l'intensità della struttura che vibra di autenticità.



Una degustazione che sembra estendere la poesia della sala degustazione. Perfetta combinazione di funzionalità e creatività architettonica, scolpita da fasci di luce diretta, grazie alle ampie vetrate. Elementi di design riprendono tralci di vite e vestono le pareti, fil rouge dell'intera Cantina Montalbera. Spazialità, luminosità e il candore del bianco, e la meravigliosa vista sui vigneti per il laboratorio, la sala di degustazione tecnica. Lineare sintesi fra tecnologia e suggestione, fra estetica e funzione Un immenso rettangolo adatto ad eventi e meeting, sviluppato anche in altezza.



Sotto lo splendido soffitto con travi a vista, zona lounge per show coking, party, wine passion e convivialità. Decisamente suggestivo il wine shop, aplomb britannico in bianco e nero con dettagli curati e arredi scenografici. Ma il cuore è la Cantina sotterranea pietre a vista e il calore del legno. Botti e barriques in sequenze geometriche sembrano comporre un'opera astratta dalla rarefazione sublime. Temperatura controllata, moderne tecniche di vinificazione, la lucentezza dell'acciaio e il fascino retrò di piccole cantine private. Scrigni che contengono tesori rari e preziose, testimonianze del tempo nella loro forma liquida. È la nuova Cantina

Montalbera. Un parallelepipedo dalla pianta libera composto da deduzioni moderne e riflessi di tradizione in chiave contemporanea.

Una moderna dimensione dell'ospitalità ridefinisce lo spazio della Cantina già all'esterno. Quasi un ampio palcoscenico, dove al calar della sera un gioco sottile di luci irradia il panorama circostante.

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
(12/07/2016)

Articoli correlati:

[Montalbera, il Ruchè che rinasce passione](#)

[Franco Morando, nell'origine il carattere dell'Azienda Montalbera](#)

[About Barbera con Montalbera al Vinitaly](#)

[Link 5](#)

Continua con altro contenuto

Continua con altro contenuto

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