



Cantina Montalbera lancia il progetto “Nuda” per la valorizzazione e diversificazione della Barbera

L'azienda piemontese propone un restyling della Barbera e si candida come punto di riferimento della new age del vitigno

Articolo di Marco Sciarrini



I vigneti dell'azienda Montalbera (Foto © Marco Sciarrini).

Interessante pranzo-degustazione a Merano, presso il noto ristorante **Schloss Kallmunz** di piazza della Ren, nell'ambito del **Merano Wine Festival 2022**. La **Cantina Montalbera**, nota per il suo pluripremiato Ruchè, ha chiamato l'incontro "**Oltre il Ruchè**" dal momento che sono stati presentati alla stampa anche gli altri vini prodotti tra cui **Barbera d'Asti DOCG superiore**, **Nebbiolo DOC Monferrato** e **Grignolino d'Asti DOC**.

Progetto Nuda di Cantina Montalbera

Franco Morando, Direttore Generale dell'azienda, tiene molto al progetto "Nuda" dedicato alla Barbera. La **Barbera d'Asti superiore Docg** "Nuda", nata con l'annata 2012 in Castiglione Monferrato per esaltare il terroir del Monferrato astigiano, attualmente è in commercio con l'annata 2019.

Nuda Barbera d'Asti superiore Docg

Le uve provengono dalla vigna "del Notaio" che sorge in una posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo dei vigneti aziendali. L'appellativo "Nuda" è riferito alla Barbera che dalle barriques passa, senza alcun filtraggio e senza essere stemperata in vasche di acciaio, immediatamente nella bottiglia.



La barricaia di Cantina Montalbera (Foto © Marco Sciarrini).

I legni per l'affinamento sono per due terzi nuovi e provengono dalla regione dell'Allièr francese, selezionati direttamente da Franco Morando e dal team enologico. Il sistema di allevamento utilizzato è il tradizionale guyot basso, in potatura vengono lasciate 7-8 gemme sul capo a frutto, con diradamento nei primi mesi estivi, per garantire una bassa resa per ettaro e un'ottima qualità delle uve. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, seguita da un affinamento di circa 10-15 mesi in barriques di rovere francese. Si termina con un affinamento in bottiglia, posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Le diverse Barbera di Cantina Montalbera

Cantina Montalbera diversifica le sue Barbera con:

- Barbera d'Asti Docg solo acciaio,
- Barbera d'Asti Docg Superiore Lequilibrio,
- Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda.

Le diversificazioni delle altre due Barbera "Superiore" prodotte derivano da una tecnica enologica, da una resa per ettaro e da un'esposizione dei terreni di raccolta differenti e, magicamente, dalla scelta di legni differenti per i diversi affinamenti.

La produzione totale si assesta intorno alle 800.000 bottiglie l'anno con 45 Paesi di export. 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.

«L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione. – commenta Franco Morando – L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante. Analisi, scelte d'agronomia del futuro, riflessioni, camminate in vigna, sono state le parole d'ordine di un'annata di cotanta difficile interpretazione. Uve sane e belle, non bruciate perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione».

Degustazione dei vini di Cantina Montalbera

Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento Docg 2021, in formato magnum.



Alcuni vini degustati (Foto © Marco Sciarrini).

Ruchè 100%. Il vino è stato recentemente premiato con i 3 bicchieri del [Gambero Rosso 2023](#). La zona di produzione è Castagnole Monferrato con sistema di allevamento a Guyot basso. L'80% vendemmia in maturazione ottimale e 20% vendemmia in leggera sovraturazione direttamente

in vigna. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Colore rosso rubino intenso, al naso intenso e persistente, con sensazioni floreali di rosa canina e frutti di bosco in confettura, al palato piacevole rotondità e freschezza che si accompagna a un tannino setoso, con grande corrispondenza gusto olfattiva che si protrae in lungo e persistente finale.

Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda 2019

Barbera 100%. Allevato a Castagnole Monferrato, Montemagno, con allevamento a Guyot basso. 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, per poi passare in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore rosso rubino intenso, 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 e un'acidità vibrante, con un finale sulle sensazioni speziate e fruttate.

Monferrato Doc Nebbiolo Il Don 2021

Nebbiolo in purezza. Degustazione in anteprima, infatti il lancio ufficiale è previsto per il prossimo gennaio. Le uve provengono dai comuni di Castagnole Monferrato e Montemagno, su terreni limosi, poco argillosi e con sabbia fine; il sistema di allevamento è a Guyot. Macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni, inoculo lieviti e fermentazione alcolica con macerazione per ulteriori 10 giorni, due travasi di fine fermentazione e poi fermentazione malolattica in acciaio, dopo la fermentazione malolattica la massa viene affinata in botte grande di rovere di slavia per 8 mesi circa, segue imbottigliamento e riposo per 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore rosso rubino, al naso intenso, persistente, con note di rosa e violetta appassita, leggermente speziato in chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata, al palato ottima freschezza con tannini raffinati sulle note olfattive in un finale lungo e persistente.

Birra artigianale di Ruchè IGA Laccento

Con il dolce c'è stata la sorpresa dell'abbinamento con la **birra artigianale di Ruchè IGA Laccento**.

[Italian Grape Ale](#) con riduzione di mosto d'uva. 10 giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio inox, e successivamente 30 giorni di maturazione. Imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione. Affinamento 15 giorni in bottiglia.

Colore, dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele al naso potente, profondo, con sensazioni alcoliche, di frutta candita e fiori bianchi e rosa, al palato schiuma sontuosa e pannosa dolce, ma non stucchevole, di potenza ed equilibrio rari, con un retrogusto leggermente amarognolo. Gradazione alcolica, 9,5 gradi.

Società Agricola Montalbera S.r.l.
Cascina Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato (AT)
[Sito web](#)

Data di creazione

28/11/2022

Autore

redazione