

A Costigliole d'Asti nascono la cantina Emanuele Gambino e Monvì Wine Relais

20 Febbraio 2024

di Redazione



COSTIGLIOLE D'ASTI – Quella di **Emanuele Gambino**, 41 anni, è una scelta di un ritorno alla terra: oggi anche lui è un viticoltore com'erano i nonni. Siamo a Costigliole d'Asti (Asti), tra le Langhe e il Monferrato, colline a cui l'Unesco ha riconosciuto nel 2014 come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Qui è nato Emanuele, territori e luoghi in cui ha le sue radici profonde e di cui ama paesaggi, persone e tradizioni. Si è realizzato un suo sogno: una nuova cantina dove vinificare le sue uve e un wine relais tra le vigne per fare ospitalità enoturistica.

Cantina e Monvì Wine Relais sono stati inaugurati ieri con una grande festa in azienda: al taglio del nastro accanto a Emanuele, la moglie **Silvia**, mamma **Patrizia Robino**, papà

Gianni, il vice presidente della Regione Piemonte **Fabio Carosso**, l'assessore regionale alla Sanità Luigi Icardi e il sindaco di Costigliole **Enrico Cavallero** con i suoi assessori.

“Produco e vinifico personalmente le mie uve con passione e amore – dice l'imprenditore – con un occhio attento alla qualità, alla sostenibilità, e alla genuinità dei miei prodotti. Grazie ai miei nonni viticoltori, sin dalla mia infanzia ho vissuto l'atmosfera della vita contadina maturando la passione per la terra e per le cose semplici. Questi elementi mi hanno portato poi in età adulta, dopo un cambio radicale di vita lavorativa, a seguire il loro esempio”.

Una scelta maturata nel 2011, anno in cui Emanuele, dopo una laurea in Giurisprudenza, ha intrapreso l'attività di viticoltore e successivamente, nel 2016 quando inizia il sogno di costruire la sua azienda agricola in Costigliole d'Asti dove produrre e vinificare le sue uve. Un sogno oggi diventato realtà.

Una farfalla che vola su una vite con radici profonde: è l'immagine simbolo scelta per trasmettere la filosofia dell'azienda. Sta a rappresentare la cura che si ha nel creare un prodotto di altissima qualità, genuino e sincero, nel rispetto del consumatore e dell'ambiente.

“Fin dai primi passi mossi da viticoltore, ho deciso di convertire la mia azienda all'agricoltura biologica – spiega Gambino – . Non si tratta di una scelta legata alla redditività, ma esclusivamente una scelta di rispetto per l'ambiente, per la terra e per le persone che vivono la mia realtà e che consumano i miei prodotti”.

I vigneti sono lavorati secondo i dettami dell'agricoltura biologica senza l'uso di prodotti di sintesi e diserbanti, favorendo la biodiversità e l'equilibrio naturale.

Questa filosofia e questo regime sono stato poi attuati di conseguenza anche in cantina e nella produzione dei vini.

Le vigne dell'azienda agricola Emanuele Gambino si trovano tra le Langhe e il Monferrato, territori Patrimonio dell'Umanità Unesco, in una delle zone più vocate per la produzione del vino. Costigliole d'Asti è una delle patrie della Barbera d'Asti, mentre Santo Stefano Belbo è da sempre la patria del Moscato d'Asti.

Sono circa 13 ettari tra le due tenute di Costigliole d'Asti e Santo Stefano Belbo, dove vengono coltivate con varietà autoctone – barbera, nebbiolo, grignolino, nebbiolo, moscato – e internazionali – sauvignon, merlot, chardonnay. Da una vigna storica di oltre 40 anni nascerà dalla vendemmia 2024 un Nizza docg. Emanuele segue e accudisce personalmente i vigneti in regime di agricoltura biologica.

“An Piansrej” è il toponimo del luogo dove nasce la tenuta della famiglia Gambino, che produce uva moscato e nebbiolo. La cascina è situata nello splendido anfiteatro delle colline delle Langhe di Cesare Pavese. Ci troviamo sotto la storica torre medievale di Santo Stefano Belbo e di fronte la collina di Moncucco, resa celebre dalla poesia di Pavese, “I mari del Sud”.

Acquistata dalla famiglia nel 2010, è stata oggetto nel 2012 di profondo rinnovamento, attraverso il reimpianto dei vigneti, prediligendo la varietà moscato bianco di Canelli. In seguito è stata convertita al regime di agricoltura biologica, ottenendo la relativa certificazione nell’anno 2019.

Qui Emanuele produce l’uva moscato che dal 2020 viene anche utilizzata per la realizzazione del Moscato secco Mò Frem.

San Martino è il nome della frazione del Comune di Costigliole d’Asti in cui si trova l’azienda agricola. L’antico cascinale che ospita la cantina, e i vigneti, sono posizionati su una cresta che da un lato domina la valle Tanaro con i suoi bellissimi Castelli, e al contempo risulta essere incastonata in un anfiteatro di rara bellezza, costellato da chiesette e campanili tra i vigneti e le dolci colline del basso Monferrato astigiano.

“Non è raro godere di un bellissimo tramonto sulle Alpi, uno spettacolo da togliere il fiato” sottolinea Emanuele.

Acquistata nel 2016, la tenuta è stata oggetto di profondo rinnovamento, attraverso il parziale reimpianto dei vigneti. Ora dispone di circa 8 ettari di vigneti con varietà autoctone quali barbera, nebbiolo e grignolino, e con varietà internazionali quali merlot, sauvignon blanc e chardonnay. Siamo a 270 metri sul livello del mare e i suoli sono perlopiù composti da argilla e calcare.

I vigneti sono attualmente in conversione: la certificazione biologica arriverà con la vendemmia 2024.

La cantina è stata realizzata nell’antico cascinale di Costigliole d’Asti, ristrutturato di recente, e può contare su attrezzature all’avanguardia.

Assistito dall’enologo Claudio Dacasto e dall’agronomo Roberto Abate, Emanuele realizza piccole produzioni di nicchia con attenzione alla tradizione e al legame con il suo territorio, con un’alta cura del dettaglio.

L’attività di vinificazione avviene in vasche di acciaio. Gli affinamenti vengono svolti in botti e tonneaux di rovere e in anfore di terracotta.

Il Monvì Wine Relais è l'altra anima dell'azienda agricola di Costigliole d'Asti. Nata dall'esperienza sviluppata in altre strutture del Monferrato, Monvì incarna l'arte di accogliere nel suo DNA. Una dimora di charme con otto camere e due appartamenti con ambienti eleganti, raffinati e spaziosi, curati in ogni dettaglio. Completano l'offerta, una piscina panoramica immersa nel verde delle colline monferrine e avvolta dai vigneti, e un'area wellness con piscina idromassaggio, bagno turco, sauna e doccia emozionale. Informazioni su www.monvirelais.com.