



## Monferrato da scoprire: una visita alla cantina Hic et Nunc

**Tra le dolci colline di Vignale Monferrato (AL), un'azienda (con ospitalità) che punta a un legame profondo col territorio**

Tra le realtà che meritano certo una visita, alla vigilia di questa nuova e affollatissima edizione del **Vinitaly di Verona** ([qui i dettagli](#)), quella alla cantina piemontese **Hic et Nunc** vanta, dalla propria, più d'una carta da giocare. E certo tanto per una sosta ai padiglioni del più importante salone del vino italiano, ma soprattutto per un passaggio più approfondito e meditato in cantina alla scoperta di una realtà dinamica che scommette sulla crescita: sua e insieme a quella del territorio che la ospita, il Monferrato.

Quel Monferrato, anzitutto, che gioca oggi un ruolo di primo piano, grazie anche alla spinta offerta dall'Unesco che ha inserito il suo paesaggio vitivinicolo, insieme a quello di Langhe-Roero, tra i beni protetti. Sottolineando così l'indubbio fascino strettamente unito alla cultura del vino, qui di casa e che viene da lontano, e con essa quel legame al patrimonio di biodiversità che caratterizza il suo ecosistema.



Alcuni vigneti dell'azienda (Foto © Hic et Nunc).

Di qui, gli investimenti che giungono da più parti dando vita a realtà interessanti per esigenti enoturisti.

Non fa eccezione **Hic et Nunc**, l'azienda di **Vignale Monferrato (AL)** un tempo conosciuta come tenuta Ca' Milano e acquisita nel 2012 dall'imprenditore bergamasco, ma friulano d'origine, **Massimo Rosolen** che nel 2016 inaugurò la produzione di vino (in precedenza la tenuta coltivava solo uva). E oggi con i suoi **21 ettari vitati**, circondati da 79 ettari di boschi e seminativi, si propone sul mercato con un ventaglio di oltre una decina di etichette proposte.

«Attualmente – spiega **Massimo Rosolen** – le nostre varietà sono barbera, grignolino, nebbiolo, cortese e baratuciat. Un tempo c'erano anche altre tipologie di vitigni che abbiamo sostituito con vitigni autoctoni perché fin dal principio l'idea è stata chiara: produrre vini che fossero realmente espressione del territorio».

## Cantina Hic e Nunc: la consulenza di Donato Lanati

L'apporto di un enologo del calibro di **Donato Lanati**, conosciuto come “**lo scienziato del vino**” assicura proprio quell'ancoraggio al territorio in cui si esprimerà, poi nel bicchiere, quel legame profondo con il suolo, la flora e la fauna da cui nasce il vino e che, insieme alla storia e alla cultura che lo hanno prodotto, rappresenta il suo autentico valore.

### Alcune etichette

Tra i vini raggruppati nella categoria soprannominata “**Monferrato autentico**” ricordiamo la barbera superiore **Monumento**, ma anche il piacevole grignolino **Altromondo**. Tra quelli invece che fanno parte del “Monferrato Riscoperto” segnaliamo un interessante **Felem**, vino bianco da **uve baratuciat**. Non manca il “**Monferrato spumeggiante**” qui, ad esempio, con il **Metodo Classico Monbullae**, blend di barbera e cortese.



Due etichette della cantina (Foto © Hic et Nunc).

La visita alla cantina Hic et Nunc – certificata “**Great Place to work**” – si completa con la possibilità di soggiornare in una delle sette camere (tante quante sono i vigneti di cui si compone la proprietà) di Ca' dell'Ebbro, la struttura ricettiva annessa e adagiata su queste dolci colline.

**Cantina Hic et Nunc**

Località Ca' Milano 7 – Vignale Monferrato (AL)

[www.cantina-hicetnunc.it](http://www.cantina-hicetnunc.it)

**Data di creazione**

08/04/2024

**Autore**

giovanni-caldara